Manuale di istruzioni della IMPRESSA C5

User-friendly documentation
TÜV SÜD
DocCert
Checked documentation
comprehensible
complete
safe
Voluntary test according to TPS-Standard PPP 13/19

Il »Manuale di istruzioni della IMPRESSA« ha ottenuto il sigillo di approvazione da parte dell'Ente Tedesco per il Collaudo Tecnico, TÜV SÜD, per lo stile di facile comprensione, la completezza e copertura degli aspetti inerenti la sicurezza.

La Sua IMPRESSA C5

Elementi di comando e accessori 4
Uso conforme 6
Per la Sua sicurezza 6
Il manuale di istruzioni della IMPRESSA C5 8
Varianti del modello 9
Descrizione dei simboli adottati 9
Benvenuti nel mondo di IMPRESSA! 10
1 IMPRESSA C5 – Click & Drink 11
Desideri di caffè che si avverano 11
Click & Drink 11
JURA su Internet 12
Knowledge Builder 12
2 Operazioni preliminari e messa in servizio 13
Dotazione 13
Collocazione e collegamento 13
Riempimento del serbatoio dell'acqua 14
Riempimento del contenitore del caffè in grani 14
Prima messa in servizio 14
Inserimento e attivazione del filtro 16
Rilevazione e impostazione della durezza dell'acqua 18
Regolazione del macina caffè 19
Accensione 20
Disattivazione (stand-by) 20
3 Per conoscere le possibilità di utilizzo 21
Preparazione premendo un pulsante 21
Impostazioni temporanee durante la preparazione 22
Impostazione permanente in base alla dimensione della tazza 23
4 Ricette 24
5 Preparazione premendo un pulsante 30
Suggerimenti del barista 30
Espresso 31
Caffè lungo 31
Cappuccino 32
Caffè premacinato 33
Schiuma di latte 34
Acqua calda 35

6 Impostazioni permanenti in base alla dimensione della tazza 36

7 Impostazioni permanenti in modalità di programmazione 37

Ora di spegnimento automatico ... 37

8 Manutenzione 39

Consigli per la manutenzione ... 39

Risciacquo dell'apparecchio ... 40

Sostituzione del filtro ... 40

Pulizia dell'apparecchio ... 41

Decalcificazione dell'apparecchio ... 43

Risciacquo dell'ugello Easy-Auto-Cappuccino ... 46

Pulizia dell'ugello Easy-Auto-Cappuccino ... 46

Decalcificazione del serbatoio dell'acqua ... 48

9 Cartuccia filtro CLARIS plus – l'acqua per un caffè perfetto 49

Fresca di sorgente ... 49

Acqua – sempre fresca, appena filtrata e gradevole ... 49

Qualità senza compromessi ... 49

Acqua appena filtrata »just in time« ... 50

10 »Il vero segreto è il latte« 57

Specialità di tendenza a base di latte ... 57

Una schiuma di latte degna di un professionista ... 57

11 Accessori e servizio di assistenza 59

12 Segnalazioni sul pannello delle spie di manutenzione e sul display a simboli 69

13 Risoluzione di eventuali problemi 71

14 Trasporto e smaltimento conforme alle normative ambientali 72

Svuotamento del sistema ... 72

Trasporto ... 72

Smaltimento ... 72

15 Dati tecnici e valori di riferimento 73

Dati tecnici ... 73

Impostazioni di fabbrica in modalità di programmazione ... 73

16 Tecnologie chiave e la gamma IMPRESSA 74

17 Come contattare JURA 79

Indice alfabetico 80

Elementi di comando e accessori

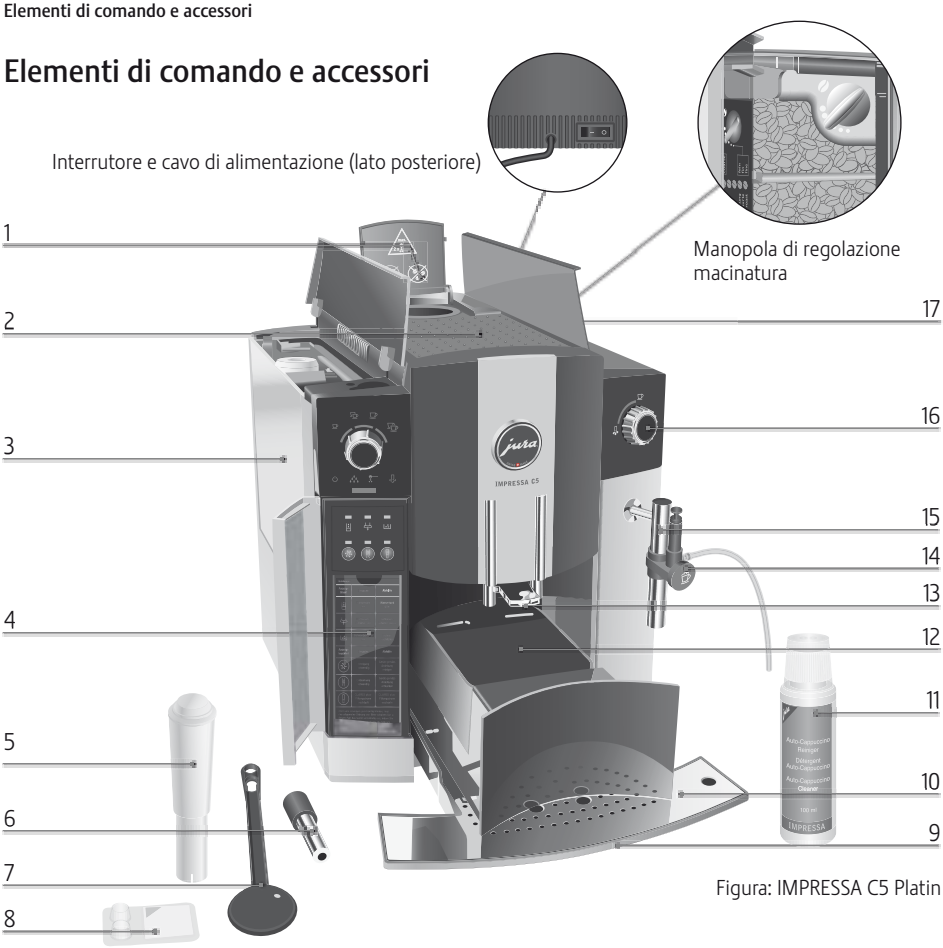
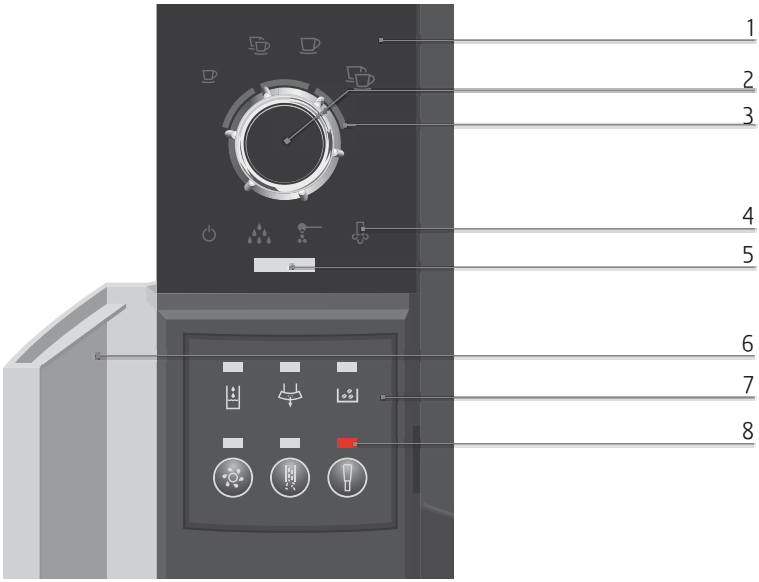


Figura: IMPRESSA C5 Platin

1	Scomparto di riempimento caffè premacinato	10	Ripiano appoggia tazze
2	Vassoio per tazze	11	Detergente Auto-Cappuccino JURA
3	Serbatoio dell'acqua con indicatore di livello	12	Cassetto con contenitore dei fondi di caffè
4	Panoramica delle spie di manutenzione	13	Ugello di erogazione caffè regolabile in altezza
5	Cartuccia filtro CLARIS plus	14	Ugello Easy-Auto-Cappuccino con tubo di aspirazione latte
6	Ugello dell'acqua calda	15	Connector System© per ugelli intercambiabili
7	Misurino per caffè premacinato	16	Manopola erogazione acqua e latte
8	Pastiglie per la pulizia JURA	17	Contenitore del caffè in grani, coperchio salva aroma
9	Vaschetta del gocciolatoio		



Display a simboli

1	Display a simboli
2	Rotary Switch
3	Segmenti luminosi
4	Simboli

- 1 Caffè espresso
- 2 Caffè espressi
- 1 Caffè lungo
- 2 Caffè lunghi
- ON/OFF
- Manutenzione
- Caffè premacinato
- Vapore

Pannello spie di manutenzione

5	Spia di manutenzione
6	Sportello di servizio
7	Pannello spie di manutenzione
8	Spie

- Serbatoio dell'acqua
- Contenitore dei fondi di caffè
- Contenitore del caffè in grani
- Pulsante di pulizia
- Pulsante di decalcificazione
- Pulsante filtro

Uso conforme

L'apparecchio è stato progettato e costruito per uso domestico. Serve unicamente per la preparazione del caffè e per riscaldare latte ed acqua. Ogni diverso utilizzo è da considerarsi improprio. JURA declina ogni responsabilità per conseguenze derivanti da un uso non conforme allo scopo previsto.

Per la Sua sicurezza

Si raccomanda di leggere con attenzione e attenersi scrupolosamente alle seguenti norme di sicurezza. In questo modo si previene il pericolo di folgorazione:

- Non mettere mai in funzione l'apparecchio danneggiato o con il cavo di alimentazione difettoso.
- In caso di danneggiamento, ad esempio di odore di cavi bruciati, occorre scollegare immediatamente l'apparecchio dalla rete di alimentazione elettrica e rivolgersi al servizio di assistenza JURA.
- Se il cavo di alimentazione dell'apparecchio risulta danneggiato, dovrà essere riparato direttamente da JURA o presso un centro di assistenza autorizzato JURA.
- Assicurarsi che la IMPRESSA ed il cavo di alimentazione non siano vicini a fonti di calore, quali stufe, forni a gas o elettrici.
- Assicurarsi che il cavo di alimentazione non sia schiacciato o si usuri a contatto con spigoli vivi o taglienti.
- Non aprire, né tentare mai di riparare da soli l'apparecchio. Non apportare modifiche all'apparecchio salvo quelle descritte nel manuale di istruzioni della IMPRESSA. L'apparecchio contiene componenti sotto tensione. L'apparecchio, una volta aperto, rappresenta un pericolo per l'incolumità delle persone. Eventuali riparazioni devono essere effettuate esclusivamente dai centri di assistenza autorizzati JURA, usando parti di ricambio ed accessori originali.

Attenzione in corrispondenza degli ugelli di erogazione e dell'ugello: esiste il pericolo di scottature e ustioni!

- Collocare l'apparecchio fuori dalla portata dei bambini.
- Non toccare le parti calde dell'apparecchio. Servirsi delle apposite impugnature.
- Fare attenzione che il rispettivo ugello sia montato correttamente e sia pulito. In caso di montaggio scorretto o intasature, è possibile che l'ugello o parti dell'ugello si stacchino.

L'apparecchio, se danneggiato, non è più sicuro e può provocare lesioni e incendi. Per prevenire danni ed eventuali lesioni e pericoli di incendio:

- Evitare che il cavo di alimentazione penzoli liberamente. Posizionare il cavo di alimentazione in modo che non possa essere danneggiato e che nessuno possa inciamparvi.
- Non esporre mai la IMPRESSA agli agenti atmosferici, pioggia, gelo e irraggiamento solare diretto.
- Non immergere mai in acqua l'apparecchio, i cavi e le connessioni. Non lavare l'apparecchio e i suoi componenti in lavastoviglie.
- Prima di effettuare interventi di pulizia, scollegare la IMPRESSA dalla rete di alimentazione.
- Pulire la IMPRESSA con un panno umido ma non bagnato, proteggendo l'apparecchio dagli schizzi d'acqua.
- Collegare l'apparecchio alla rete di alimentazione solo se la tensione corrisponde ai dati tecnici (cfr. la targhetta dei dati tecnici ed il capitolo 15 »Dati tecnici e valori di riferimento«).
- Usare solo accessori originali JURA per la manutenzione. Gli accessori non raccomandati espressamente da JURA possono danneggiare la IMPRESSA.
- Non usare mai grani di caffè trattati con additivi o caramellati.
- Riempire il serbatoio solo con acqua corrente e fredda.
- In caso di assenza prolungata, spegnere l'apparecchio e scollegare il cavo dalla rete di alimentazione.
- Conservare il presente manuale vicino all'apparecchio per la consultazione futura e consegnarlo ai successivi utilizzatori.

Il manuale di istruzioni della IMPRESSA C5

Lei sta leggendo il manuale di istruzioni della Sua IMPRESSA C5. Le informazioni in questo manuale Le consentiranno di utilizzare la Sua IMPRESSA in modo sicuro, veloce e di conoscerne tutte le molteplici funzionalità.

Il capitolo 2 »Operazioni preliminari e messa in funzione« descrive, passo dopo passo, la collocazione di IMPRESSA e le operazioni preliminari.

Per familiarizzare con la Sua IMPRESSA Le raccomandiamo di leggere il capitolo 3 »Per conoscere le possibilità di utilizzo«. Potrà così sperimentare direttamente vari modi per adattare la preparazione del caffè ai Suoi gusti personali.

Poiché il caffè e le sue specialità sono al centro del nostro interesse, abbiamo dedicato il capitolo 4 »Ricette« appositamente ad una selezione di deliziose ricette.

I restanti capitoli Le consentono una rapida consultazione e ricerca.

Il manuale della IMPRESSA C5 Le consentirà di diventare un vero barista, un professionista nella preparazione di stimolanti specialità a base di caffè!

Varianti del modello

Il manuale di istruzioni della IMPRESSA C5 vale per tutti i modelli della serie IMPRESSA C.

Descrizione dei simboli adottati

Avvertenze

ATTENZIONE	Osservare sempre scrupolosamente le informazioni contrassegnate dal pittogramma ATTENZIONE o AVVERTENZA. La segnalazione AVVERTENZA indica il pericolo di eventuali lesioni. La segnalazione ATTENZIONE indica possibili danni materiali.
ATTENZIONE	L'ATTENZIONE segnala situa-zioni che possono causare un danno alla macchina.

Simboli adottati

i	Consigli e suggerimenti utili per facilitare l'uso di IMPRESSA
@	Questo simbolo avvisa che sul sito JURA sono disponibili ulteriori e interessanti informazioni all'indirizzo: www.jura.com
▶	Intervento richiesto. Il simbolo segnala che l'utente deve eseguire una operazione.

Benvenuti nel mondo di IMPRESSA!

Gentile cliente,

La ringraziamo sentitamente per la fiducia che ci ha accordato acquistando la Sua JURA IMPRESSA. Gli apparecchi fabbricati in Svizzera hanno già superato rigorosi test di collaudatori indipendenti e convinto giurie che assegnano premi per il design. Abbiamo messo tutto il nostro impegno affinché questa macchina automatica a 2 tazze per espresso e caffè lungo possa deliziare negli anni anche Lei, la Sua famiglia ed i Suoi ospiti con specialità di caffè eccellenti, semplicemente premendo un pulsante.

Il manuale della IMPRESSA fornisce importanti istruzioni per l'uso e per le regolazioni personalizzate. Inoltre riporta soluzioni per i problemi legati al calcare e utili consigli di manutenzione. Abbiamo pensato di farLe cosa gradita inserendo nel manuale una sezione dedicata alle ricette a base di caffè, per stimolare la Sua creatività ed invitarLa a riscoprire ogni giorno la versatilità delle macchine automatiche da caffè JURA.

Siamo certi che la Sua IMPRESSA Le donerà momenti di intenso piacere e relax.

Con stima,

Emanuel Probst
General Manager

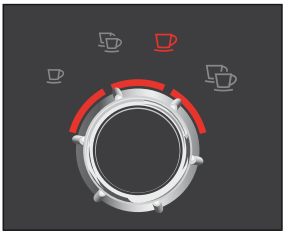
1 IMPRESSA C5 – Click & Drink

Desideri di caffè che si avverano

JURA si prefigge come obiettivo quello di sviluppare macchine da caffè di alta qualità che estraggono il meglio da qualsiasi miscela e tostatura di caffè. Lo speciale sistema di preinfusione intelligente ed il nostro amore per i dettagli consentono di centrare questo obiettivo.

Click & Drink

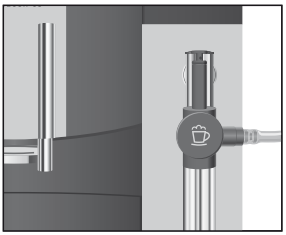
La IMPRESSA C5 dimostra quanto sia facile e bello godersi un eccellente caffè. L'evoluzione della serie compatta IMPRESSA fissa nuovi standard in termini di qualità del caffè e di design. La filosofia vincente di questa macchina: basta azionare un solo pulsante per ottenere tutte le specialità di caffè desiderate, in modo semplice e intuitivo.



- Click & Drink
  Grazie alla rivoluzionaria filosofia del pulsante unico, ovvero del Rotary Switch, il Suo caffè è pressoché pronto: basta premere un pulsante. Ruoti la manopola semplicemente sull'opzione desiderata: caffè lungo, espresso, una o due tazze. Basta un click e, dopo qualche secondo, potrà godersi il Suo caffè.

- Spie
  Le spie luminose rosso fiammante forniscono indicazioni e segnalazioni di facile comprensione. Appena sotto al Rotary Switch, nascosti dietro allo sportello, si trovano i pulsanti per le funzioni di manutenzione con le relative spie.

- Ugello di erogazione del caffè regolabile in altezza
  L'ugello di erogazione del caffè può essere regolato su un'altezza compresa fra 65 e 111 mm, a seconda del tipo di tazza utilizzato: dalla tazzina per l'espresso, alla tazza grande per la colazione. In questo modo si evitano schizzi di caffè sulla macchina e, soprattutto, si ottiene una crema particolarmente densa. Per di più, l'ugello spicca per la sua estetica elegante e per la comoda presa.



- Connector System©
  Il sistema di collegamento Connector System© permette di utilizzare l'ugello Easy-Auto-Cappuccino montato di serie, oppure l'ugello che assicura un getto di acqua calda costante, oltre che l'ugello a 2 regolazioni, opzionale, per schiumare, oppure l'ugello Profi-Auto-Cappuccino per ottenere una perfetta schiuma di latte o il latte caldo.

Per ulteriori informazioni rimandiamo al capitolo 11 »Accessori e servizio di assistenza«.

JURA su Internet

Visiti il nostro sito Internet.

@ All'indirizzo www.jura.com troverà informazioni aggior-nate ed utili sulla Sua IMPRESSA e sul mondo del caffè.

Knowledge Builder

Se lo desidera, potrà conoscere meglio la Sua IMPRESSA C5 simulando le funzioni al computer.

@ All'indirizzo www.jura.com può accedere al Knowledge Builder. LEO, l'assistente interattivo, La supporterà spiegandole i vantaggi e l'uso della Sua IMPRESSA.

2 Operazioni preliminari e messa in servizio

Questo capitolo fornisce le nozioni principali per un uso corretto di IMPRESSA ed indica, passo dopo passo, le operazioni necessarie per preparare il primo caffè.

Dotazione

Sono forniti in dotazione:

- La Sua macchina automatica da caffè JURA IMPRESSA
- La cartuccia filtro CLARIS plus
- Il detergente Auto-Cappuccino JURA
- Il Welcome Pack contenente:
  - Il manuale di istruzioni della IMPRESSA C5
  - IMPRESSA C5 – Istruzioni in breve
  - Tubo di aspirazione del latte
  - Pastiglie per la pulizia JURA
  - Misurino per il caffè premacinato
  - Ugello acqua calda
  - Strisce Aquadur® per il test di durezza dell'acqua
  - Panoramica delle spie di manutenzione, in più lingue

Collocazione e collegamento

Conservare l'imballo protettivo di IMPRESSA in caso di eventuale trasporto.

Adottare le seguenti precauzioni per la collocazione ed il collegamento di IMPRESSA:

- Collocare la IMPRESSA su un superficie piana orizzon-tale, resistente all'acqua.
- Collocare la IMPRESSA in modo che sia protetta da surriscaldamento.
- Non appoggiare mai la IMPRESSA su superfici calde, quali ad esempio piastre di cottura.
- Controllare che la tensione di rete corrisponda ai dati ripor-tati nella targhetta dei dati tecnici dell'elettrodomestico.
- Assicurarsi che nessuno possa inciampare sul cavo di alimentazione.

Riempimento del serbatoio dell'acqua

Per una migliore qualità del caffè, si raccomanda di cambiare l'acqua ogni giorno.

i Non introdurre mai latte, acqua minerale o altri liquidi, ma versare esclusivamente acqua fresca e fredda nel serbatoio dell'acqua.

- ▸ Sollevare il coperchio del serbatoio dell'acqua.
- ▸ Estrarre il serbatoio dell'acqua e sciacquarlo con acqua fredda.
- ▸ Riempire il serbatoio con acqua corrente fredda e riporlo in sede.
- ▸ Chiudere il coperchio del serbatoio.

Riempimento del contenitore del caffè in grani

Il contenitore del caffè in grani è dotato di un coperchio salva aroma che preserva l'aroma dei grani di caffè.

ATTENZIONE

I grani di caffè trattati con additivi (ad es. zucchero), il caffè pre-macinato o liofilizzato danneggiano il macina caffè.

- ▸ Nel contenitore del caffè in grani occorre inserire esclusivamente grani di caffè non trattato.

- ▸ Sollevare il coperchio del contenitore del caffè in grani e levare il coperchio salva aroma.
- ▸ Rimuovere dal contenitore del caffè eventuali impurità o corpi estranei.
- ▸ All'interno del contenitore del caffè del nuovo apparecchio è stato inserito un avviso. Rimuovere questo avviso.
- ▸ Versare il caffè in grani nel contenitore, chiudere il coperchio salva aroma e abbassare il coperchio del contenitore.

Prima messa in servizio

AVVERTENZA

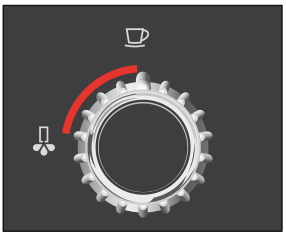
Pericolo di folgorazione in caso di uso dell'apparecchio con il cavo di alimentazione danneggiato.

- ▸ Non mettere mai in funzione l'apparecchio con il cavo di alimentazione danneggiato.

Condizione preliminare: Il serbatoio dell'acqua è riempito.

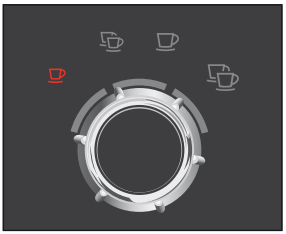
- ▶ Rimuovere la pellicola protettiva dal display a simboli.
- ▶ Inserire la spina nella presa di alimentazione.

- ▶ Accendere la IMPRESSA premendo l'interruttore di alimentazione sul lato posteriore dell'apparecchio.
  Il simbolo ON/OFF è acceso (stand-by).
- ▶ Per attivare la IMPRESSA, premere il Rotary Switch.



Il segmento luminoso della manopola lampeggia.

- ▶ Collocare un recipiente sotto all'ugello Easy-Auto-Cappuccino.
- ▶ Aprire la manopola.
  Il segmento luminoso della manopola lampeggia. Il sistema si riempie di acqua. L'ugello Easy-Auto-Cappuccino inizia ad erogare una minima quantità d'acqua.
  La procedura si interrompe automaticamente. Il seg-mento luminoso della manopola lampeggia.
- ▶ Chiudere la manopola.
  Il simbolo di manutenzione lampeggia mentre l'apparecchio si riscalda. Il simbolo di manutenzione resta illuminato (luce fissa).
- ▶ Collocare un recipiente sotto all'ugello di erogazione del caffè.
- ▶ Premere il Rotary Switch.
  L'apparecchio esegue un risciacquo; la procedura si interrompe in modo automatico.



Si accende la spia 1 Caffè espresso; la IMPRESSA è pronta all'uso.

ℹ Terminata la preparazione della prima specialità di caffè può accadere che la spia di manutenzione e la spia del contenitore del caffè in grani lampeggino perché il macina caffè non è completamente riempito di grani. In questo caso occorre preparare un'altra specialità di caffè.

Inserimento e attivazione del filtro

La Sua IMPRESSA non richiede alcuna decalcificazione se si utilizza la cartuccia filtro CLARIS plus.

ℹ Eseguire la procedura di »inserimento del filtro« senza interromperla. Ciò garantisce il funzionamento ottimale di IMPRESSA.

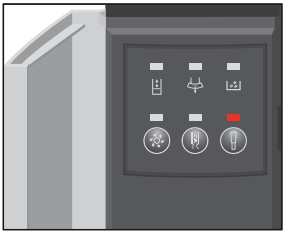
@ La procedura di »inserimento del filtro« può essere simulata anche on-line. Basta consultare il Knowledge Builder sul sito www.jura.com.

Per ulteriori informazioni sulla cartuccia CLARIS plus si rimanda al capitolo 9 »Cartuccia filtro CLARIS plus – l'acqua per un caffè perfetto«.

- ▸ Estrarre la cartuccia filtro CLARIS plus dalla confezione.
- ▸ Estrarre e svuotare il serbatoio dell'acqua.
- ▸ Sollevare il supporto della cartuccia e inserire la cartuccia nel serbatoio dell'acqua esercitando una leggera pressione.
- ▸ Chiudere il supporto della cartuccia del filtro. Si dovrà udire lo scatto.
- ▸ Riempire il serbatoio con acqua corrente fredda e ricollocarlo in sede.

ℹ Il filtro ha un'efficacia di due mesi. Controllare la durata del filtro con l'apposito datario (disco) sul supporto della cartuccia.

Condizione preliminare: la IMPRESSA è disattivata (in stand-by).



► Aprire lo sportello di servizio.

► Tenere premuto il pulsante filtro **finché** non si accende la spia del filtro .

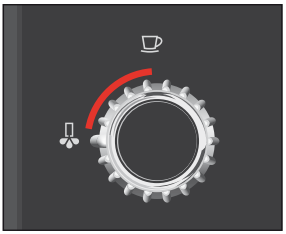
► Ruotare il Rotary Switch finché non si illuminano i 3 segmenti luminosi sopra alla manopola.

i Quando i 3 segmenti luminosi si accendono, il filtro viene attivato. Se i segmenti restano spenti significa che il filtro non è attivo.

► Per confermare la regolazione, premere il Rotary Switch.
Il segmento luminoso della manopola lampeggia.

► Collocare un recipiente (con una capacità di almeno 500 ml) sotto all'ugello Easy-Auto-Cappuccino.

► Rimuovere il tubo di aspirazione del latte, se collegato.



► Aprire la manopola.
Ha inizio il ciclo di risciacquo del filtro. Si accende il segmento luminoso della manopola.

L'acqua può presentare una lieve colorazione che non è nociva alla salute, né influisce sul gusto.

Il ciclo di risciacquo del filtro si interrompe automaticamente dopo circa 500 ml; il segmento luminoso della manopola lampeggia.

► Chiudere la manopola.
La IMPRESSA si disattiva (in stand-by). Il filtro è attivo.

Rilevazione e impostazione della durezza dell'acqua

Quanto più calcarea è l'acqua, tanto più spesso dovrà essere decalcificata la IMPRESSA. Per questa ragione è importante impostare il grado di durezza dell'acqua.

- La regolazione della durezza dell'acqua non è consentita se si utilizza la cartuccia filtro CLARIS plus ed il filtro è attivato.
- In fabbrica l'apparecchio è stato regolato sul grado di durezza 3.

I simboli del display segnalano il grado di durezza dell'acqua impostato. Il numero dei simboli corrisponde ad uno specifico livello.

Livello	Durezza dell'acqua	Simboli sul display
0	La durezza è disattivata, la spia automatica del calcare è spenta	Nessun simbolo acceso
1	grado tedesco 1 – 7° dH grado francese 1,79 –12.53° f	1 simbolo acceso
2	grado tedesco 8 – 15° dH grado francese 14,32 – 26,85° f	2 simboli accesi
3	grado tedesco 16 – 23° dH grado francese 28,64 – 41,14° f	3 simboli accesi
4	grado tedesco 24 – 30° dH grado francese 42,96 – 53,7° f	4 simboli accesi

Il Welcome Pack contiene le strisce Aquadur® per il test di durezza dell'acqua che consentono di misurare la durezza dell'acqua.

- ▸ Tenere la striscia di test per un secondo sotto l'acqua corrente. Scuotere l'acqua in eccesso.
- ▸ Attendere un minuto circa.
- ▸ Determinare il grado di durezza in base alla colorazione della striscia di test Aquadur® ed alla descrizione riportata sulla confezione.

  A questo punto è possibile impostare la durezza dell'acqua.

Esempio: Ecco come modificare il grado di durezza, passando dal livello 3 al livello 4.

Condizione preliminare: la IMPRESSA è disattivata (in stand-by).

- ▶ Aprire lo sportello di servizio.
- ▶ Tenere premuto il tasto di decalcificazione **finché** la spia di decalcificazione non si accende.
  Si illumina la spia di decalcificazione ed i simboli .
- ▶ Ruotare il Rotary Switch finché non si illuminano i quattro simboli .
- ▶ Premere il Rotary Switch per confermare il livello impostato (4).
  La IMPRESSA si disattiva (in stand-by). La durezza dell'acqua è impostata.

Regolazione del macina caffè

Ecco come regolare il macina caffè in base al grado di tostatura del caffè.

ATTENZIONE

Se si imposta il grado di macinatura per il macina caffè instato fermo, si possono verificare eventuali danni alla manopola di regolazione della macinatura.

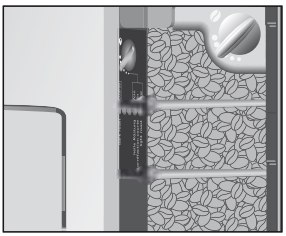
- ▶ Modificare il grado di macinatura solo con il macina caffè in funzione.

Si raccomanda:

- per una tostatura chiara si consiglia una macinatura fine.
- per una tostatura scura si consiglia una macinatura più grossolana.

Esempio: Ecco come cambiare il grado di macinatura **durante** la preparazione del caffè.

- ▶ Sollevare il coperchio del contenitore del caffè in grani e levare il coperchio salva aroma.
- ▶ Collocare una tazza sotto all'ugello di erogazione del caffè.
- ▶ Ruotare il Rotary Switch sulla posizione 1 Caffè lungo .
- ▶ Premere il Rotary Switch per avviare la preparazione del caffè.



Il macina caffè inizia a macinare, la spia 1 Caffè lungo lampeggia.

► Spostare la manopola di regolazione della macinatura sul grado desiderato **mentre** è in corso la macinatura.
Il caffè viene preparato ed il grado di macinatura è impostato.

Accensione

All'accensione della IMPRESSA viene richiesto automaticamente un ciclo di risciacquo.

Condizione preliminare: La IMPRESSA è stata accesa azionando l'interruttore di alimentazione; il simbolo ON/OFF è acceso (in stand-by).

► Per attivare la IMPRESSA premere il Rotary Switch.
Il simbolo di manutenzione lampeggia mentre l'apparecchio si riscalda.Il simbolo di manutenzione resta illuminato (luce fissa).

► Collocare un recipiente sotto all'ugello di erogazione del caffè.

► Premere il Rotary Switch per avviare il risciacquo.
Viene risciacquato l'ugello di erogazione del caffè. La procedura si interrompe automaticamente; la IMPRESSA è pronta all'uso.

Disattivazione (stand-by)

Ad ogni spegnimento di IMPRESSA, si avvia automaticamente un ciclo di risciacquo.

► Collocare un recipiente sotto all'ugello di erogazione del caffè.

► Spostare il Rotary Switch sul simbolo ON/OFF.

► Per disattivare la IMPRESSA, premere il Rotary Switch.
Il sistema viene risciacquato; il simbolo di manuten-zione lampeggia.
La procedura si interrompe automaticamente.
La IMPRESSA è disattivata (stand-by), il simbolo ON/OFF è acceso.

3 Per conoscere le possibilità di utilizzo

Per preparare un'eccellente specialità di caffè basta premere un pulsante; la IMPRESSA Le consente, inoltre, di modificare l'intensità del caffè e la quantità di acqua a seconda dei Suoi gusti mentre sta preparando la bevanda.

In questo capitolo potrà apprendere tutte le possibilità di impiego grazie ad alcuni utili esempi. Le suggeriamo di mettere in pratica i suggerimenti proposti in questo capitolo per familiarizzare con la Sua IMPRESSA. Ne vale la pena.

Di seguito sono spiegate varie modalità di impiego:

- Preparazione premendo un pulsante
- Impostazioni temporanee **durante** la preparazione
- Impostazioni permanenti in base alla dimensione della tazza

i La preparazione della specialità di caffè può essere interrotta in qualsiasi momento premendo il Rotary Switch.

@ Se preferisce conoscere meglio la Sua IMPRESSA giocando al computer, sul sito www.jura.com è disponibile il programma di autoapprendimento interattivo Knowledge Builder.

Preparazione premendo un pulsante

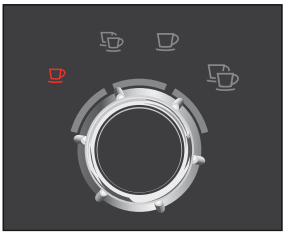
Ecco come preparare la propria bevanda preferita, semplicemente premendo un pulsante.

Tutte le specialità di caffè possono essere preparate seguendo questa procedura.

i Se non si effettuano ulteriori impostazioni, tutte le specialità di caffè ottenute premendo un solo pulsante vengono preparate con l'intensità di caffè **leggera**.

Esempio: Ecco come preparare un caffè espresso.

▸ Collocare una tazzina sotto all'ugello di erogazione del caffè.



- ▸ Ruotare il Rotary Switch sulla posizione 1 Caffè espresso.
- ▸ Premere il Rotary Switch per avviare la preparazione del caffè espresso.
  La spia 1 Caffè espresso lampeggia e la quantità di acqua predefinita scende nella tazza.
  La procedura si interrompe automaticamente.

Impostazioni temporanee durante la preparazione

Durante la preparazione della bevanda è possibile cambiare l'intensità del caffè e la quantità dell'acqua. Queste impostazioni non vengono memorizzate.

Le impostazioni temporanee si effettuano durante la preparazione nel seguente modo:

i Durante la fase di macinatura i segmenti luminosi del Rotary Switch indicano l'intensità del caffè. L'intensità del caffè può essere variata mentre viene preparato un singolo caffè espresso o un caffè lungo.

Si possono scegliere le seguenti impostazioni per l'intensità del caffè:

Intensità del caffè	Spia sul display a simboli
leggera	1 segmento luminoso acceso
normale	2 segmenti luminosi accesi
forte	3 segmenti luminosi accesi

i Durante il processo di infusione i segmenti luminosi segnalano la quantità di acqua. In questo arco di tempo si può variare la quantità dell'acqua ruotando il Rotary Switch.

Esempio: Ecco come preparare un caffè lungo **forte**.

- ▸ Collocare una tazza sotto all'ugello di erogazione del caffè.
- ▸ Ruotare il Rotary Switch sulla posizione 1 Caffè lungo.
- ▸ Premere il Rotary Switch per avviare la preparazione del caffè.

Il macina caffè si attiva, la spia 1 Caffè lungo lampeggia, ed un segmento luminoso del Rotary Switch si accende.

► Ruotare il Rotary Switch in senso orario finché non si accendono tre segmenti luminosi, **mentre** il macina caffè è in funzione.
La macinatura si interrompe, ha inizio l'infusione e la quantità di acqua predefinita scende nella tazza.
La procedura si interrompe automaticamente.

Impostazione permanente in base alla dimensione della tazza

Se si desidera, è possibile impostare, in modo semplice e definitivo, la quantità di acqua di tutte le specialità di caffè in base alla dimensione della tazza. Come descritto nel seguente esempio, è sufficiente impostare, una sola volta, la quantità di acqua che verrà erogata poi per tutte le successive preparazioni.

L'impostazione **permanente** in base alla dimensione della tazza si effettua nel seguente modo per tutte le specialità di caffè.

Esempio: Ecco come programmare, in modo **permanente** la quantità di acqua desiderata per un caffè espresso.

► Collocare una tazzina sotto all'ugello di erogazione del caffè.

► Ruotare il Rotary Switch sulla posizione 1 Caffè espresso.

► Tenere premuto il Rotary Switch **finché** il segmento luminoso del Rotary Switch non inizia a lampeggiare.
Ha inizio la preparazione del caffè e l'espresso scende nella tazza.

► Premere il Rotary Switch se la quantità di caffè espresso erogata è sufficiente.
La preparazione del caffè espresso si interrompe. In questo modo la quantità di acqua desiderata per un caffè espresso è memorizzata in modo **permanente**.

i Le impostazioni possono essere modificate in qualsiasi momento ripetendo la procedura precedentemente descritta.

4 Ricette

Con la Sua IMPRESSA potrà sbizzarrirsi a creare a casa propria specialità classiche o insolite a base di caffè. Potrà trovare ulteriori ricette on-line sul sito www.jura.com.

Per ulteriori informazioni sull'impiego della Sua IMPRESSA Le raccomandiamo la lettura del capitolo 3 »Per conoscere le possibilità di utilizzo«.

Cappuzino

Ingredienti (per 2 persone)

200 ml di latte freddo
2 caffè espressi forti
20 ml di sciroppo di cannella
cannella in polvere per la decorazione

- Distribuire lo sciroppo di cannella nelle tazze.
- Disporre la tazza sotto all'ugello Easy-Auto-Cappuccino e riempire fino a metà con la schiuma di latte.
- Fare scendere direttamente l'espresso nella schiuma di latte e decorare con la polvere di cannella.

Café Chocolat Blanc

Ingredienti (per 2 persone)

50 g di cioccolata bianca
2 caffè espressi
200 ml di latte
cioccolata bianca grattugiata per la decorazione

- Schiumare il latte con l'ugello Easy-Auto-Cappuccino in due bicchieri di vetro decorativi.
- Fondere la cioccolata bianca a bagnomaria.
- Preparare due caffè espressi, mescolare con la cioccolata fusa e versare nella schiuma di latte.
- Decorare con la cioccolata bianca grattugiata.

Caffè Sogno d'inverno

Ingredienti (per 2 persone)

2 caffè espressi forti
200 ml di cacao caldo
1 pizzico di spezie per panpepato
100 ml di latte
zucchero q.b.
1-2 panpepato per la decorazione

- Preparare i due caffè espressi.
- Mescolare il caffè espresso con il cacao e le spezie per panpepato e versare in due bicchieri.
- Schiumare il latte e versarlo sui caffè espressi.
- Decorare con il panpepato spezzettato.

Latte Macchiato Frio

Ingredienti (per 2 persone)

2 caffè espressi freddi
200 ml di latte freddo
1 tazzina di ghiaccio tritato
20 ml di sciroppo d'acero
schiuma di latte

- Preparare il caffè espresso e riporre in frigorifero.
- Versare in un bicchiere il latte freddo, lo sciroppo d'acero ed il ghiaccio tritato e frullare.
- Aggiungere il caffè espresso freddo.

5 Preparazione premendo un pulsante

Questo capitolo spiega come preparare specialità di caffè, latte e acqua calda.

Il capitolo 3 »Per conoscere le possibilità di utilizzo« spiega come effettuare impostazioni personalizzate in base alle proprie esigenze. Nel capitolo 6 sono descritte invece le »Impostazioni permanenti in base alla dimensione della tazza«.

i La preparazione della specialità di caffè può essere interrotta in qualsiasi momento premendo il Rotary Switch.

@ Se si desidera, è possibile simulare la preparazione delle specialità di caffè anche on-line sul sito www.jura.com con il programma interattivo Knowledge Builder.

Suggerimenti del barista

Il barista è il professionista esperto nella preparazione di espressi e caffè. Il barista conosce ogni specialità a base di caffè e tutti i segreti per una perfetta preparazione; con la Sua JURA IMPRESSA anche Lei potrà ottenere risultati degni di un vero barista.

Segua quindi attentamente i seguenti suggerimenti del barista:

- Conservi il caffè in un luogo asciutto, al riparo dalla luce, dal calore, dall'umidità e dall'ossigeno che danneggiano il caffè.
- Usi solo acqua corrente fredda per consentire al caffè di sprigionare al meglio il suo aroma.
- Per assaporare sempre un ottimo caffè, si consiglia di cambiare l'acqua ogni giorno.
- Regoli il macina caffè sulla tostatura desiderata. La cor-retta macinatura permette agli aromi di svilupparsi in tutta la loro intensità.
- Si consiglia di riscaldare la tazza.
- Usi un cucchiaino per sciogliere lo zucchero (non usare zollette) per non rovinare la crema o la schiuma di latte.
- Regoli l'ugello di erogazione del caffè in base all'altezza della tazza per ottenere una crema eccellente.

Espresso

Il caffè per antonomasia, ovvero l'espresso all'italiana, arricchito da una crema particolarmente densa.

Esempio: Ecco come preparare un caffè espresso.

- ▶ Collocare una tazzina sotto all'ugello di erogazione del caffè.
- ▶ Ruotare il Rotary Switch sulla posizione 1 Caffè espresso.
- ▶ Premere il Rotary Switch per avviare la preparazione del caffè espresso.
  La spia 1 Caffè espresso lampeggia e la quantità di acqua predefinita scende nella tazza.
  La procedura si interrompe automaticamente.

Per preparare due tazzine di espresso basta collocarle sotto all'ugello di erogazione, ruotare il Rotary Switch sul simbolo 2 Caffè espressi e premere per avviare la preparazione dei caffè.

Caffè lungo

Esempio: Ecco come preparare un caffè lungo.

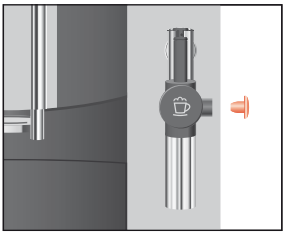
- ▶ Collocare una tazza sotto all'ugello di erogazione del caffè.
- ▶ Ruotare il Rotary Switch sulla posizione 1 Caffè lungo.
- ▶ Premere il Rotary Switch per avviare la preparazione del caffè.
  La spia 1 Caffè lungo lampeggia e la quantità di acqua predefinita scende nella tazza.
  La procedura si interrompe automaticamente.

Per preparare due tazze di caffè lungo basta collocarle sotto all'ugello di erogazione, ruotare il Rotary Switch sul simbolo 2 Caffè lunghi e premere per avviare la preparazione dei caffè.

Cappuccino

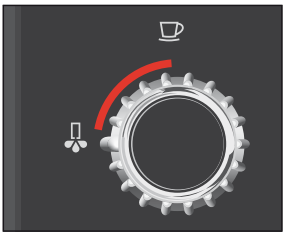
Ecco la classica ricetta italiana. Il cappuccino consiste di 1/3 di caffè espresso, latte caldo e schiuma di latte, rispettivamente. Ed il tocco finale consiste in una spruzzatina di cacao in polvere.

Condizione preliminare: La IMPRESSA è pronta all'uso, l'ugello Easy-Auto-Cappuccino è montato.



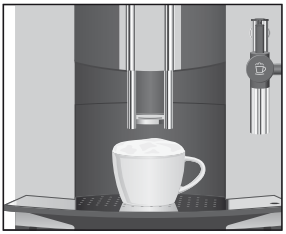
- ▸ Prelevare il tubo di aspirazione del latte contenuto nel Welcome Pack.
- ▸ Staccare il tappino di protezione dall'ugello Easy-Auto-Cappuccino.
- ▸ Attaccare il tubo di aspirazione del latte all'ugello.
- ▸ Inserire l'altra estremità del tubo nella confezione del latte o nel contenitore del latte.

- ▸ Collocare una tazza sotto all'ugello Easy-Auto-Cappuccino.
- ▸ Ruotare il Rotary Switch sul simbolo del vapore.
- ▸ Per confermare la selezione, premere il Rotary Switch.
  Il simbolo del vapore lampeggia finché la IMPRESSA non si è riscaldata. Il segmento luminoso della manopola lampeggia appena viene raggiunta la temperatura necessaria.



- ▸ Aprire la manopola.
  Il latte viene schiumato.
- ▸ Chiudere la manopola se la schiuma di latte nella tazza è sufficiente.

i **Finché** il segmento luminoso della manopola continua a lampeggiare è possibile continuare a schiumare il latte.



- ▸ Spostare la tazza sotto all'ugello di erogazione del caffè.
- ▸ Ruotare il Rotary Switch sulla posizione 1 Caffè espresso.
- ▸ Premere il Rotary Switch per avviare la preparazione del caffè espresso.
  La spia 1 Caffè espresso lampeggia e la quantità di acqua predefinita scende nella tazza.
  La procedura si interrompe automaticamente.

Per garantire il perfetto funzionamento è necessario pulire regolarmente l'ugello Easy-Auto-Cappuccino. Per maggiori informazioni si rimanda al capitolo 8 »Manutenzione – Pulizia dell'ugello Easy-Auto-Cappuccino«.

I pregevoli contenitori del latte JURA rappresentano un utile complemento per tutti gli amanti delle bevande a base di latte. Per ulteriori informazioni sugli accessori JURA si rimanda al capitolo 11 »Accessori e servizio di assistenza«.

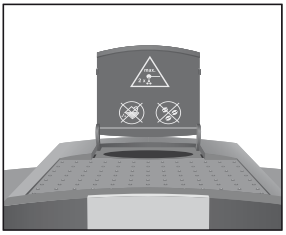
Caffè premacinato

Grazie all'apposito scomparto di riempimento del caffè premacinato è possibile utilizzare un secondo tipo di caffè.
La preparazione con il caffè premacinato avviene nel seguente modo per tutte le specialità di caffè.

- ℹ Non inserire mai più di due misurini rasi di caffè premacinato.
- ℹ Non usare mai caffè premacinato troppo fine perché potrebbe ostruire il sistema ed il caffè verrebbe erogato solo a gocce.
- ℹ Se il caffè premacinato è insufficiente, la IMPRESSA interrompe la procedura ed è di nuovo pronta all'uso.

Esempio: Ecco come preparare una tazza con caffè premacinato.

- ▸ Estrarre il misurino per caffè premacinato, contenuto nel Welcome Pack.
- ▸ Girare il Rotary Switch sul simbolo del caffè premacinato.
- ▸ Per confermare la selezione, premere il Rotary Switch. Il simbolo del caffè premacinato lampeggia.
- ▸ Collocare una tazza sotto all'ugello di erogazione del caffè.
- ▸ Aprire lo scomparto di riempimento del caffè premacinato.
- ▸ Versare un misurino raso di caffè premacinato nello scomparto.
- ▸ Ruotare il Rotary Switch sulla posizione 1 Caffè lungo.



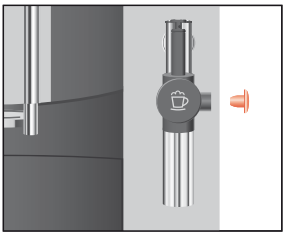
► Premere il Rotary Switch per avviare la preparazione del caffè.
I simboli del caffè premacinato e 1 Caffè lungo lampeggiano mentre la quantità d'acqua predefinita scende nella tazza.
La procedura si interrompe automaticamente.

Per preparare due tazze con il caffè premacinato basta collocarle sotto all'ugello di erogazione, versare due misurini rasi di caffè premacinato nello scomparto di introduzione e ruotare il Rotary Switch sul simbolo 2 Caffè lunghi e poi premere per avviare la preparazione dei caffè.

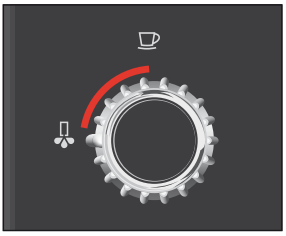
Schiuma di latte

Condizione preliminare: La IMPRESSA è pronta all'uso, l'ugello Easy-Auto-Cappuccino è montato.

► Prelevare il tubo di aspirazione del latte contenuto nel Welcome Pack.
► Staccare il tappino di protezione dall'ugello Easy-Auto-Cappuccino.
► Attaccare il tubo di aspirazione del latte all'ugello.
► Inserire l'altra estremità del tubo nella confezione del latte o nel contenitore del latte.



► Collocare una tazza sotto all'ugello Easy-Auto-Cappuccino.
► Ruotare il Rotary Switch sul simbolo del vapore .
► Per confermare la selezione, premere il Rotary Switch.
Il simbolo del vapore lampeggia finché la IMPRESSA non si è riscaldata. Il segmento luminoso della manopola lampeggia appena viene raggiunta la temperatura necessaria.



► Aprire la manopola.
Il latte viene schiumato.
► Chiudere la manopola se la schiuma di latte nella tazza è sufficiente.

Finché il segmento luminoso della manopola continua a lampeggiare è possibile continuare a schiumare il latte.

Per garantire il perfetto funzionamento è necessario pulire **ogni giorno** l'ugello Easy-Auto-Cappuccino. Per maggiori istruzioni si rimanda al capitolo 8 »Manutenzione – Pulizia dell'ugello Easy-Auto-Cappuccino«.

Acqua calda

Montare l'apposito ugello, intercambiabile, per l'acqua calda per ottenere un getto di acqua costante.

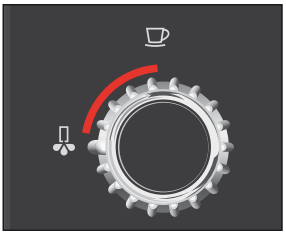
ATTENZIONE

Pericolo di scottature dovute a spruzzi di acqua calda.

- ► Evitare il contatto diretto con la pelle.

Anzitutto occorre cambiare l'ugello:

- ► Sfilare delicatamente l'ugello Easy-Auto-Cappuccino dal sistema di collegamento Connector System©.
- ► Estrarre dal Welcome Pack l'ugello dell'acqua calda.
- ► Inserirlo nel Connector System© esercitando una leggera rotazione.
- ► Collocare una tazza sotto all'ugello dell'acqua calda.



Condizione preliminare: la IMPRESSA è pronta all'uso.

- ► Aprire la manopola.
  Il segmento luminoso della manopola si illumina e l'acqua calda scende nella tazza.
- ► Chiudere la manopola se l'acqua calda nella tazza è sufficiente.

6 Impostazioni permanenti in base alla dimensione della tazza

Se si desidera, è possibile impostare, in modo semplice e defini-tivo, la quantità di acqua per tutte le specialità di caffè a seconda della dimensione della tazza. Come descritto nel seguente esempio, è sufficiente impostare, una sola volta, la quantità di acqua che verrà erogata poi per tutte le successive preparazioni.

L'impostazione **permanente** in base alla dimensione della tazza si effettua nel seguente modo per tutte le specialità di caffè.

Esempio: Ecco come programmare, in modo **permanente** la quantità di acqua desiderata per un caffè espresso.

- ▶ Collocare una tazzina sotto all'ugello di erogazione del caffè.
- ▶ Ruotare il Rotary Switch sulla posizione 1 Caffè espresso.
- ▶ Tenere premuto il Rotary Switch **finché** il segmento luminoso del Rotary Switch non inizia a lampeggiare.
  Ha inizio la preparazione del caffè e l'espresso scende nella tazza.
- ▶ Premere il Rotary Switch se la quantità di caffè espresso erogata è sufficiente.
  La preparazione del caffè espresso si interrompe. In questo modo la quantità di acqua desiderata per un caffè espresso è memorizzata in modo **permanente**.

i Le impostazioni possono essere modificate in qualsiasi momento ripetendo la procedura precedentemente descritta.

7 Impostazioni permanenti in modalità di programmazione

Ora di spegnimento automatico

Lo spegnimento automatico di IMPRESSA consente il risparmio energetico.

ℹ Lo spegnimento automatico dell'apparecchio, programmato dal costruttore, avviene dopo 4 ore (ora di spegnimento).

Il numero dei simboli accesi indica il tempo (in ore) di spegnimento automatico impostato:

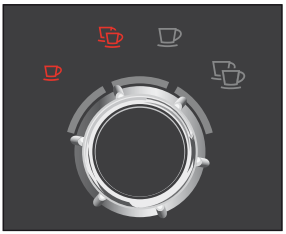
Ora di spegnimento	Spia sul display a simboli	Significato
Non attivo	Nessun simbolo acceso	Spegnimento automatico non programmato
1 ora	1 simbolo acceso	Spegnimento automatico dopo 1 ora
2 ore	2 simboli accesi	Spegnimento automatico dopo 2 ore
4 ore	3 simboli accesi	Spegnimento automatico dopo 4 ore
8 ore	4 simboli accesi	Spegnimento automatico dopo 8 ore

Esempio: Ecco come cambiare l'ora di spegnimento, passando da 4 a 2 ore.

Condizione preliminare: la IMPRESSA è disattivata (in stand-by).

- ▸ Aprire lo sportello di servizio.
- ▸ Tenere premuto il tasto di pulizia **finché** la spia di pulizia non si accende.

  A questo punto la IMPRESSA si trova in modalità di programmazione; la spia di pulizia e i simboli sono accesi.



► Ruotare il Rotary Switch finché non si illuminano i due simboli .

► Per confermare la regolazione, premere il Rotary Switch.
La IMPRESSA si disattiva (in stand-by). Adesso l'apparecchio è programmato per spegnersi automaticamente dopo 2 ore.

8 Manutenzione

La IMPRESSA è dotata dei seguenti programmi di manutenzione integrati:

- Risciacquo dell'apparecchio
- Sostituzione del filtro
- Pulizia dell'apparecchio
- Decalcificazione dell'apparecchio

La spia di manutenzione accesa segnala che sono necessarie operazioni di manutenzione. Aprire lo sportello di servizio e osservare le ulteriori spie nel pannello delle spie di manutenzione. Nell'esempio raffigurato la IMPRESSA segnala che è necessaria la pulizia.

ℹ Eseguire la pulizia, decalcificazione o la sostituzione del filtro, se indicato dalle rispettive spie.

Consigli per la manutenzione

Raccomandiamo alcune operazioni **quotidiane** che assicurano l'efficienza di IMPRESSA ed una qualità sempre ottimale del caffè.

Procedere nel modo seguente:

- Vuotare il contenitore dei fondi di caffè e la vaschetta del gocciolatoio. Sciacquare i componenti con acqua calda.
- Sciacquare il serbatoio con acqua pulita.
- Scomporre e risciacquare l'ugello Easy-Auto-Cappuccino (cfr. il capitolo 8 »Manutenzione – Risciacquo dell'ugello Easy-Auto-Cappuccino«).
- Passare un panno inumidito sulla superficie dell'apparecchio.

Risciacquo dell'apparecchio

ℹ All'accensione di IMPRESSA, dopo il riscaldamento, viene richiesto di eseguire un ciclo di risciacquo, segnalato dal simbolo di manutenzione acceso. Premendo il Rotary Switch ha inizio il ciclo di risciacquo.

ℹ Allo spegnimento di IMPRESSA viene eseguito automaticamente un ciclo di risciacquo.

Condizione preliminare: la IMPRESSA è pronta all'uso.

► Collocare un recipiente sotto all'ugello di erogazione del caffè.

► Ruotare il Rotary Switch sul simbolo di manutenzione .

► Premere il Rotary Switch per avviare il risciacquo.

Il risciacquo parte ed il simbolo di manutenzione lampeggia.

Il risciacquo si ferma automaticamente.

La IMPRESSA è pronta all'uso.

Sostituzione del filtro

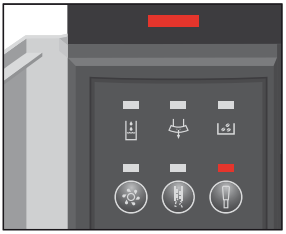
ℹ Il filtro esaurisce la sua efficacia dopo avere trattato 50 litri di acqua. In questo caso la IMPRESSA richiede automaticamente la sostituzione del filtro.

ℹ Il filtro ha un'efficacia di due mesi. Controllare la durata del filtro con l'apposito datario (disco) sul supporto della cartuccia.

ℹ Se la cartuccia filtro CLARIS plus non è stata attivata, la richiesta di sostituzione del filtro non appare.

Sostituzione a richiesta

Ecco come sostituire la cartuccia filtro CLARIS plus su richiesta automatica della IMPRESSA:



Condizione preliminare: La spia di manutenzione e la spia del filtro sono accese.

► Estrarre il serbatoio dell'acqua e vuotarlo.

- ▶ Sollevare il supporto della cartuccia.
- ▶ Rimuovere la vecchia cartuccia filtro CLARIS plus.
- ▶ Inserire la nuova cartuccia filtro nel serbatoio esercitando una leggera pressione.
- ▶ Chiudere il supporto della cartuccia del filtro.
  Si dovrà udire lo scatto.
- ▶ Riempire il serbatoio con acqua corrente fredda e ricollocarlo in sede.
- ▶ Collocare un recipiente (con una capacità di almeno 500 ml) sotto all'ugello Easy-Auto-Cappuccino.
- ▶ Rimuovere il tubo di aspirazione del latte, se collegato.
- ▶ Tenere premuto il pulsante del filtro **finché** la spia del filtro non lampeggia.
  Il segmento luminoso della manopola lampeggia.
- ▶ Aprire la manopola.
  Ha inizio il ciclo di risciacquo del filtro. Il segmento luminoso della manopola lampeggia.

L'acqua può presentare una lieve colorazione che non è nociva alla salute, né influisce sul gusto.

Il ciclo di risciacquo del filtro si interrompe automaticamente dopo circa 500 ml; il segmento luminoso della manopola lampeggia.

- ▶ Chiudere la manopola.
  Il simbolo di manutenzione lampeggia, la IMPRESSA si riscalda ed è di nuovo pronta all'uso.

Sostituzione del filtro manuale

La procedura di sostituzione del filtro può essere indotta anche manualmente. Iniziare con il primo intervento richiesto ▶ e procedere come descritto nella sezione »Sostituzione a richiesta«.

Pulizia dell'apparecchio

La IMPRESSA richiede di eseguire un ciclo di pulizia dopo avere erogato 200 caffè o avere eseguito 80 risciacqui all'accensione.

ATTENZIONE

L'uso di detergenti non idonei può causare danni all'apparecchio e lasciare residui nell'acqua.

- ▶ Usare solo accessori originali JURA per la manutenzione.

ℹ Il programma di pulizia dura circa 15 minuti.
ℹ Non interrompere il programma di pulizia per non pregiudicare l'efficacia della pulizia.
ℹ Le pastiglie per la pulizia JURA sono in vendita presso i rivenditori specializzati.

@ La procedura di »Pulizia dell'apparecchio« può essere simulata anche on-line. Basta consultare il Knowledge Builder sul sito www.jura.com.

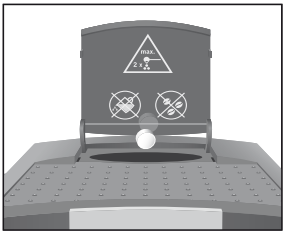
Pulizia a richiesta

Ecco come eseguire la pulizia, su richiesta di IMPRESSA:

Condizione preliminare: La spia di manutenzione e la spia di pulizia sono accese.

- ▸ Tenere premuto il pulsante di pulizia **finché** la spia di pulizia non lampeggia.
  La spia del contenitore dei fondi di caffè lampeggia.
- ▸ Vuotare la vaschetta del gocciolatoio ed il contenitore dei fondi di caffè.
- ▸ Riporre in sede la vaschetta del gocciolatoio svuotata ed il contenitore dei fondi di caffè.
  La spia di pulizia è accesa.

- ▸ Collocare un recipiente sotto all'ugello di erogazione del caffè.
- ▸ Premere il pulsante di pulizia.
  La spia di pulizia lampeggia. Dall'ugello di erogazione del caffè esce acqua.
  La procedura si interrompe. Il simbolo del caffè premacinato lampeggia e la spia di pulizia è accesa.
- ▸ Aprire il coperchio dello scomparto di riempimento del caffè premacinato.



- ▸ Introdurre una pastiglia per la pulizia JURA nello scomparto.
- ▸ Chiudere il coperchio dello scomparto di riempimento.
- ▸ Premere il pulsante di pulizia.
  La spia di pulizia lampeggia. Dall'ugello di erogazione del caffè esce acqua a più riprese.

La procedura si interrompe e la spia del contenitore di fondi di caffè lampeggia.

- ▶ Vuotare la vaschetta del gocciolatoio ed il contenitore dei fondi di caffè.
- ▶ Riporre in sede la vaschetta del gocciolatoio svuotata ed il contenitore dei fondi di caffè.

  La pulizia è terminata. Il simbolo di manutenzione lampeggia, la IMPRESSA si riscalda ed è di nuovo pronta all'uso.

Pulizia manuale

La procedura di »Pulizia dell'apparecchio« può essere indotta anche manualmente. Iniziare con il primo intervento richiesto ▶ e procedere come descritto nella sezione »Pulizia a richiesta«.

Decalcificazione dell'apparecchio

Nella IMPRESSA si formano depositi di calcare dovuti all'uso; in questo caso l'apparecchio richiede automaticamente di eseguire la decalcificazione. Le incrostazioni di calcare dipendono dal grado di durezza dell'acqua.

ATTENZIONE

I prodotti per la decalcificazione possono provocare irritazioni, se giungono a contatto con la pelle e con gli occhi.

- ▶ Evitare il contatto con la pelle e con gli occhi.
- ▶ Rimuovere il prodotto per la decalcificazione sciacquando con acqua pulita. Se il prodotto è entrato a contatto con gli occhi occorre consultare il medico.

ATTENZIONE

L'uso di prodotti per la decalcificazione non idonei può causare danni all'apparecchio e lasciare residui nell'acqua.

- ▶ Usare solo accessori originali JURA per la manutenzione.

ATTENZIONE

Interrompere la procedura di decalcificazione può causare danni all'apparecchio.

- ▶ Eseguire la procedura di decalcificazione per intero.

ATTENZIONE

I prodotti per la decalcificazione possono causare eventuali danni se entrano a contatto con superfici sensibili.

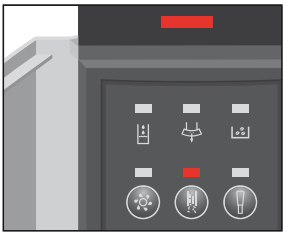
- ▶ Rimuovere subito eventuali schizzi.

ℹ Il programma di decalcificazione dura circa 40 minuti.
ℹ Le pastiglie per la decalcificazione JURA sono in vendita presso i rivenditori specializzati.

@ La procedura di »Decalcificazione dell'apparecchio« può essere simulata anche on-line.Basta consultare il Knowledge Builder sul sito www.jura.com.

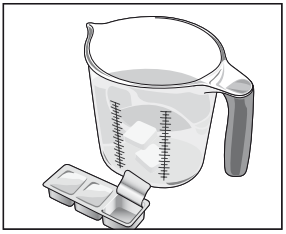
Decalcificazione a richiesta

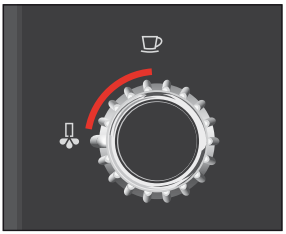
Ecco come eseguire la decalcificazione, su richiesta di IMPRESSA:



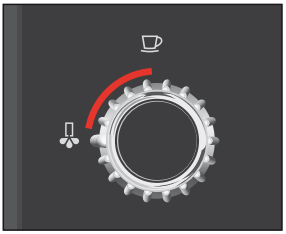
Condizione preliminare: La spia di manutenzione e la spia della decalcificazione sono accese.

- ▸ Premere il pulsante di decalcificazione **finché** la spia della decalcificazione non lampeggia.
  La spia del contenitore dei fondi di caffè lampeggia.
- ▸ Vuotare la vaschetta del gocciolatoio ed il contenitore dei fondi di caffè.
- ▸ Riporre in sede la vaschetta del gocciolatoio svuotata ed il contenitore dei fondi di caffè.
  La spia del serbatoio dell'acqua lampeggia.
- ▸ Estrarre il serbatoio dell'acqua e vuotarlo.
- ▸ Sciogliere bene il contenuto di una confezione blister (3 pastiglie per la decalcificazione JURA) in un recipiente contenente 500 ml di acqua. Attendere alcuni minuti finché le pastiglie non sono del tutto sciolte.
- ▸ Versare la soluzione nel serbatoio vuoto.
- ▸ Inserire il serbatoio dell'acqua in sede.
  Il segmento luminoso della manopola lampeggia.
- ▸ Rimuovere l'ugello.
- ▸ Collocare un recipiente sotto al Connector System©.





- ▶ Aprire la manopola.
  Dal Connector System© fuoriesce acqua.
  Il segmento luminoso della manopola lampeggia durante la decalcificazione.
  La procedura si interrompe automaticamente, il segmento luminoso della manopola lampeggia.
- ▶ Chiudere la manopola.
  La procedura di decalcificazione prosegue. Alcuni minuti dopo lampeggia la spia del contenitore dei fondi di caffè.
- ▶ Vuotare il recipiente sotto al Connector System©.
- ▶ Vuotare la vaschetta del gocciolatoio ed il contenitore dei fondi di caffè.
- ▶ Riporre in sede la vaschetta del gocciolatoio svuotata ed il contenitore dei fondi di caffè.
  La spia del serbatoio dell'acqua lampeggia.
- ▶ Sciacquare bene il serbatoio dell'acqua e riempirlo con acqua corrente fredda.
- ▶ Riporre in sede il serbatoio dell'acqua.
- ▶ Collocare un recipiente sotto al Connector System©.
  Il segmento luminoso della manopola lampeggia.



- ▶ Aprire la manopola.
  Dal Connector System© fuoriesce acqua.
  La procedura si interrompe automaticamente, il segmento luminoso della manopola lampeggia.
- ▶ Chiudere la manopola.
  La procedura di decalcificazione prosegue. Alcuni minuti dopo lampeggia la spia del contenitore dei fondi di caffè.
- ▶ Vuotare la vaschetta del gocciolatoio ed il contenitore dei fondi di caffè.
- ▶ Riporre in sede la vaschetta del gocciolatoio svuotata ed il contenitore dei fondi di caffè.
- ▶ Rimontare l'ugello.
  La decalcificazione è terminata. Il simbolo di manutenzione lampeggia, la IMPRESSA si riscalda ed è di nuovo pronta all'uso.

Decalcificazione manuale

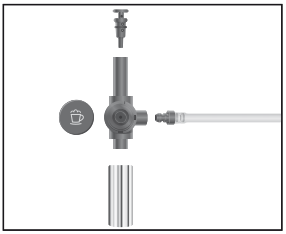
La procedura di »Decalcificazione dell'apparecchio« può essere indotta anche manualmente. Iniziare dal primo intervento richiesto ▸ e procedere come descritto nella sezione »Decalcificazione a richiesta«.

ℹ In caso di interruzione imprevista della procedura de decalcificazione, sciacquare a fondo il serbatoio dell'acqua.

Risciacquo dell'ugello Easy-Auto-Cappuccino

Per assicurare il perfetto funzionamento dell'ugello Easy-Auto-Cappuccino, occorre sciacquarlo con acqua **dopo ogni** preparazione del latte.

ℹ La IMPRESSA non richiede di eseguire il risciacquo dell'ugello Easy-Auto-Cappuccino.



- ▸ Sfilare delicatamente l'ugello Easy-Auto-Cappuccino dal sistema di collegamento Connector System©.
- ▸ Scomporre l'ugello Easy-Auto-Cappuccino nei vari componenti.
- ▸ Sciacquare a fondo tutti i componenti dell'ugello sotto l'acqua corrente.
- ▸ Assemblare i vari componenti dell'ugello Easy-Auto-Cappuccino ed applicarlo di nuovo al Connector System©.

Pulizia dell'ugello Easy-Auto-Cappuccino

Per assicurare il perfetto funzionamento dell'ugello Easy-Auto-Cappuccino, occorre pulirlo **ogni giorno** se è stato utilizzato per preparare il latte.

ℹ La IMPRESSA non richiede di eseguire la pulizia dell'ugello Easy-Auto-Cappuccino.

ℹ Il detergente Auto-Cappuccino JURA può essere acquistato presso i rivenditori autorizzati.

ATTENZIONE

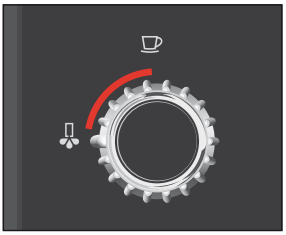
L'uso di detergenti non idonei può causare danni all'apparecchio e lasciare residui nell'acqua.

- ▸ Usare solo accessori originali JURA per la manutenzione.

@ Se si desidera, è possibile simulare questa procedura anche on-line, consultando il Knowledge Builder sul sito www.jura.com.

Condizione preliminare: la IMPRESSA è pronta all'uso.

- ▸ Collocare un recipiente sotto all'ugello Easy-Auto-Cappuccino.
- ▸ Versare 250 ml di acqua fresca in un recipiente e aggiungere l'equivalente di un tappo (max. 15 ml) del detergente Auto-Cappuccino.
- ▸ Immergere il tubo di aspirazione del latte nel recipiente.



- ▸ Ruotare il Rotary Switch sul simbolo del vapore.
- ▸ Premere il Rotary Switch per conferma.

  Il simbolo del vapore lampeggia finché la IMPRESSA non si è riscaldata.

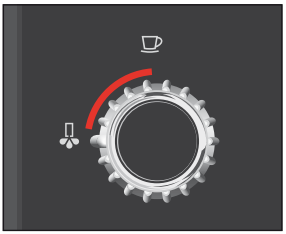
  Il segmento luminoso della manopola lampeggia appena viene raggiunta la temperatura necessaria.
- ▸ Aprire la manopola.

  L'ugello ed il tubo vengono puliti.
- ▸ Chiudere la manopola non appena il recipiente contenente il detergente Auto-Cappuccino è vuoto.

  Il segmento luminoso della manopola lampeggia.

- ▸ Versare 250 ml di acqua fresca nel recipiente e immergervi il tubo di aspirazione del latte.

i Eseguire l'operazione successiva finché il segmento luminoso della manopola lampeggia. Ciò significa che la IMPRESSA ha raggiunto la temperatura necessaria per il vapore. Se il segmento luminoso non lampeggia più, ruotare di nuovo il Rotary Switch sul simbolo vapore e premere il Rotary Switch. Il segmento luminoso della manopola lampeggia appena viene raggiunta di nuovo la temperatura necessaria.



- ▶ Aprire la manopola.
  L'ugello ed il tubo vengono sciacquati con acqua fresca.
- ▶ Chiudere la manopola non appena il recipiente contenente acqua è vuoto.
  La pulizia dell'ugello Easy-Auto-Cappuccino è terminata e la IMPRESSA è pronta all'uso.

Decalcificazione del serbatoio dell'acqua

Nel serbatoio dell'acqua possono formarsi depositi di calcare. Si raccomanda di decalcificare periodicamente il serbatoio dell'acqua per assicurarne il corretto funzionamento.

- ▶ Rimuovere il serbatoio dell'acqua.
- ▶ Se si sta utilizzando la cartuccia filtro CLARIS plus, estrarla.
- ▶ Decalcificare il serbatoio con un prodotto non aggressivo, comunemente in commercio.
- ▶ Al termine, sciacquare a fondo il serbatoio dell'acqua.
- ▶ Se si utilizza la cartuccia filtro CLARIS plus, inserirla di nuovo.
- ▶ Riempire il serbatoio con acqua fresca.
- ▶ Riporlo in sede.

9 Cartuccia filtro CLARIS plus – l'acqua per un caffè perfetto

Fresca di sorgente

Chi ha bevuto almeno una volta acqua fresca di sorgente lo sa: fra l'elisir di lunga vita incontaminato, ed il liquido depurato che esce dal rubinetto, c'è un abisso. Solo pochi fortunati possono attingere direttamente alla sorgente.

La soluzione si chiama: cartuccia filtro CLARIS plus di JURA. La cartuccia tratta l'acqua dura del rubinetto, trasformandola in acqua a PH neutro per il caffè. Inoltre CLARIS plus costituisce per la Sua macchina automatica da caffè lungo/espresso una »assicurazione contro il calcare«, in grado di prolungarne la durata con un corretto utilizzo.

L'acqua delle nostre tubature è acqua potabile di buona qualità. Sottoposta a continui controlli sanitari, soddisfa severi requisiti di qualità previsti per legge e contiene i principali minerali e fluoruri.

Acqua – sempre fresca, appena filtrata e gradevole

Utilizzando la cartuccia filtro CLARIS plus avrà a disposizione acqua sempre fresca, appena filtrata e gradevole, per il tè e il caffè. La cartuccia è stata sviluppata appositamente per le macchine da caffè JURA, a PH neutro per il caffè, e si inserisce direttamente nel serbatoio dell'acqua.

In questo modo otterrà tre vantaggi preziosi:

- la garanzia che l'acqua sia filtrata al momento, prima di ogni erogazione;
- una morbida carezza per il Suo palato, grazie all'acqua fresca ed agli aromi inalterati;
- infine, una protezione a vita per la Sua IMPRESSA (non sarà più necessario decalcificarla).

CLARIS plus di JURA è forte con il calcare, ma delicata con la macchina da caffè.

Qualità senza compromessi

Può constatarlo tutti i giorni con i Suoi elettrodomestici: il calcare causa danni a lungo andare. Con il tempo, il calcare si deposita negli elementi riscaldanti sotto forma di incrostazioni che intasano il riscaldamento e le condutture. Anche la qualità delle bevande risente

dell'effetto del calcare: con il tempo l'acqua non si riscalda più in modo ottimale. Di conseguenza il caffè perde di intensità, l'espresso risulta meno forte, ed il tè insapore, a tutto discapito del gusto e del piacere.

Qualità dalla A alla Z

Se nella selezione delle specialità di caffè, espresso o tè cerca soprattutto la qualità, allora non potrà fare a meno di scegliere la migliore acqua possibile. Si accorgerà della differenza già al primo utilizzo della cartuccia filtro CLARIS: l'acqua avrà un gusto più puro ed il caffè un aroma molto più intenso.

Niente più decalcificazione

Con l'utilizzo regolare delle cartucce filtro CLARIS plus potrà evitare da subito di perdere tempo con trattamenti di decalcificazione. La Sua macchina da caffè durerà più a lungo. Si raccomanda di usare CLARIS plus se la durezza dell'acqua supera i 10° di durezza tedesca (d.H.). Potrà determinare Lei stesso il grado di durezza dell'acqua, la prima volta che metterà in funzione la macchina da caffè JURA; nel Welcome Pack sono infatti contenute le strisce Aquadur® per il test di durezza.

Interazione di sostanze organiche

La cartuccia filtro CLARIS plus è stata concepita appositamente per le macchine automatiche per caffè lungo/espresso JURA. Contiene granuli di scambiatore di ioni e carbone attivo, ossia pure sostanze organiche senza additivi chimici. La loro interazione consente di ridurre i depositi di calcare, i metalli pesanti e le altre sostanze dannose che inquinano la nostra acqua di rubinetto. La cartuccia filtra in gran parte anche le sostanze che influenzano il gusto e l'odore, quali ad esempio il cloro. Restano invece inalterati i minerali e fluoruri contenuti nell'acqua.

Acqua appena filtrata »just in time«

Diversamente dagli altri sistemi domestici di filtraggio dell'acqua, CLARIS plus agisce secondo il principio della corrente ascendente. Ciò significa in pratica che per ogni erogazione viene aspirata e filtrata solo la quantità d'acqua necessaria per la preparazione della bevanda.

Principio della corrente ascendente

L'acqua scorre attraverso il filtro a velocità costante, generando così un vortice di granuli che vengono utilizzati in modo uniforme. Questo sistema garantisce uno sfruttamento ottimale del filtro. L'acqua rimasta nel serbatoio mantiene il suo equilibrio originale fino alla successiva erogazione.

Inserimento rapido

L'inserimento della cartuccia filtro CLARIS plus è molto semplice ed è descritto nel capitolo 2 »Operazioni preliminari e messa in servizio — Inserimento e attivazione del filtro«.

Economicità d'uso

Il filtro esaurisce la sua efficacia dopo avere trattato 50 litri di acqua o, al più tardi, dopo due mesi, dopo di che la cartuccia deve essere sostituita. La macchina da caffè JURA segnala quando è giunto il momento di cambiare il filtro.

La procedura è descritta in dettaglio nel capitolo 8 »Manutenzione – Sostituzione del filtro«.

Le cartucce filtro usate vengono ritirate dal rivenditore specializzato per essere avviate al riciclaggio.

Manutenzione e conservazione

La cartuccia filtro CLARIS plus deve essere estratta dal serbatoio dell'acqua se ci si assenta per un periodo di tempo prolungato, oppure se si desidera pulire o decalcificare il serbatoio con un prodotto comunemente in commercio.

In caso di assenza prolungata (ad esempio, per ferie) si raccomanda di conservare la cartuccia filtro nel seguente modo: estrarre la cartuccia dal serbatoio dell'acqua. Metterla in un bicchiere con circa due centimetri di acqua e riporla in frigorifero.

Prima di mettere di nuovo in funzione la macchina, è consigliabile erogare circa mezzo litro di acqua. L'eventuale colorazione dell'acqua non è nociva alla salute.

Per un uso sicuro

- Conservare le cartucce filtro CLARIS plus fuori dalla portata dei bambini.
- Conservare le cartucce filtro CLARIS plus in un luogo asciutto e nella confezione chiusa.
- Proteggere le cartucce dal calore e dai raggi diretti del sole.
- Non usare cartucce filtro CLARIS plus danneggiate.
- Non aprire le cartucce filtro CLARIS plus.

Illustrazioni nelle pagine seguenti:

1 Acqua, sempre fresca, appena filtrata e gradevole.

2 Le cartucce filtro CLARIS plus non richiedono accessori o spazio aggiuntivo. Si inseriscono direttamente nel serbatoio dell'acqua.

3 4 Acqua per specialità di caffè sempre perfette.

5 Il principio della corrente ascendente: per ogni erogazione viene aspirata e filtrata solo la quantità d'acqua necessaria per la preparazione della bevanda.

6 Tubi dell'acqua in acciaio inox nell'elemento riscaldante: con CLARIS plus (a sinistra) si evitano dispendiosi trattamenti decalcificanti (a destra).

7 L'interazione delle sostanze organiche consente di filtrare i seguenti elementi: calcare (Ca), cloro (Cl), piombo (Pb), rame (Cu), alluminio (Al).

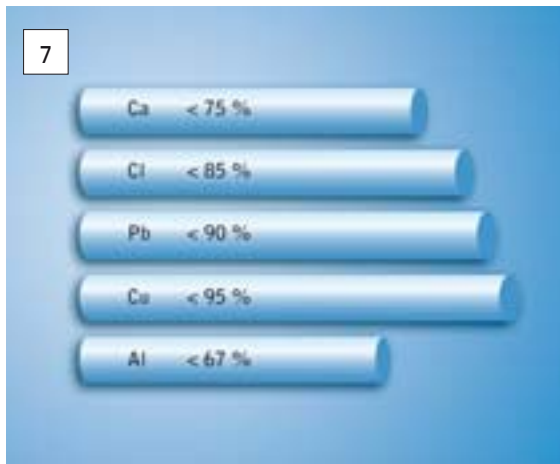
1

2

3

5
I.P.W.S:
Integrated Pure Water System

6


7
Ca < 75 %
Cl < 85 %
Pb < 90 %
Cu < 95 %
Al < 67 %

10 »Il vero segreto è il latte«

Le specialità di caffè stanno trionfando dappertutto nel mondo. I »classici« espresso e caffè macchiato, fino ad un paio d'anni fa all'apice della popolarità, sono stati ormai spodestati dai vari cappuccino, latte macchiato & co.

Specialità di tendenza a base di latte

Fra gli ingredienti delle bevande di tendenza figura sempre più spesso il latte. Non importa se si tratta di latte intero o magro; non è il contenuto di grasso ad essere determinante per la buona riuscita della schiuma, quanto piuttosto le proteine. Nessun altro prodotto naturale si sposa così spesso e volentieri con il caffè, come il latte, aggiunto sia caldo che schiumato, con la panna, liquida o montata. E anche le persone allergiche possono scegliere fra numerose alternative: latte di capra, di pecora, latte di riso o di soia.

Le più moderne tecnologie

Ogni apparecchio IMPRESSA, dotato delle più moderne tecnologie e di ugelli Cappuccino appositamente congegnati, Le permetterà di immergersi nel variegato mondo delle specialità di caffè. Il latte non viene riscaldato mai oltre i 75 °C. Solo così si può sviluppare appieno la schiuma di una finezza inimitabile.

Il gruppo di erogazione variabile, in grado di trattare da 5 a 16 grammi di polvere di caffè in condizioni ottimali, le consente di miscelare in modo armonioso ed equilibrato l'aroma del caffè con il gusto del latte. Liberi il Suo estro creativo inventando ricette sempre nuove, aromatizzando e affinando a Suo piacimento le specialità di caffè preferite.

Una schiuma di latte degna di un professionista

Sperimenti questo trucco da vero barista: il latte turbina a meraviglia sulla superficie ruvida del bricco in acciaio: è in questo tipo di recipienti che si forma una schiuma ancora più perfetta. Ed il professionista sa bene a cosa fare particolare attenzione: l'ugello Cappuccino deve essere sempre ben pulito, il contenitore del latte sciacquato accuratamente ogni sera, ed il latte riposto nottetempo in frigorifero.

11 Accessori e servizio di assistenza

Accessori - Per scoprire i nuovi orizzonti del caffè

1 Le specialità di caffè arricchite con il latte sono molto richieste. Esplori il mondo delle bevande di tendenza avvalendosi del Connector System© e dell'ampia gamma di accessori. Gli accessori non forniti di serie possono essere acquistati presso i rivenditori specializzati.

Ugello Profi-Auto-Cappuccino

2 Cappuccino e latte macchiato, premendo un solo pulsante: niente di più semplice con l'ugello Profi-Auto-Cappuccino. L'ugello aspira il latte direttamente dal contenitore, lo riscalda e lo monta con una schiuma di latte da leccarsi i baffi per un cappuccino come quello del bar, oppure lo scalda per il latte macchiato.

Ugello Easy-Auto-Cappuccino

3 L'ugello Easy-Auto-Cappuccino schiuma il latte premendo un solo pulsante. L'ugello è compatibile con il Connector System©. Durante l'erogazione di vapore si genera una depressione che aspira il latte dal contenitore. Ecco il segreto per la riuscita del cappuccino.

Ugello per schiumare a 2 regolazioni

4 L'ugello per schiumare a 2 regolazioni permette di riscal-dare e schiumare le bevande.

Ugello dell'acqua calda

5 L'ugello dell'acqua calda fornisce un getto costante di acqua.

Contenitore termico in acciaio inox per il latte

6 Il pregevole contenitore termico in acciaio inox per il latte, con una capienza di 0,6 litri, conserva il latte fresco tutto il giorno.

Contenitore per il latte Deluxe

7 Il contenitore per il latte da 0,6 litri spicca per l'elegante design ed il coperchio in acciaio cromato.

Accessori per la manutenzione

8 Gli accessori originali JURA per la manutenzione sono stati studiati appositamente per i programmi di manutenzione. Usi pertanto solo gli accessori originali JURA per la manutenzione. La Sua IMPRESSA gliene sarà grata.

Cartuccia filtro CLARIS plus

9 La cartuccia filtro CLARIS plus è stata concepita appositamente per le macchine da caffè JURA. Si inserisce direttamente nel serbatoio dell'acqua.La cartuccia agisce secondo il principio della corrente ascendente.

Per ulteriori informazioni si rimanda al capitolo 9 «Cartuccia filtro CLARIS plus – l'acqua per un caffè perfetto».

Pastiglie per la pulizia

10 IMPRESSA è dotata di un programma di pulizia integrato. Le pastiglie per la pulizia originali JURA sono state studiate appositamente e sono in grado di sciogliere alla perfezione i grassi lasciati dal caffè.

Pastiglie per la decalcificazione

11 Il calcare è il peggior nemico di tutti gli elettrodomestici che utilizzano l'acqua. JURA ha studiato per la IMPRESSA una speciale pastiglia per la decalcificazione che rimuove il calcare prendendosi cura del Suo apparecchio.

Detergente Auto-Cappuccino

12 Per assicurare la massima igiene è opportuno pulire sia l'ugello Profi-Auto-Cappuccino che l'ugello Easy-Auto-Cappuccino con il detergente Auto-Cappuccino originale JURA.

Servizio di assistenza

13 Per JURA è di fondamentale importanza l'assistenza tecnica competente e di alto livello, sia che venga svolta presso il laboratorio di assistenza tecnica della casa madre svizzera, che presso i centri di assistenza autorizzati JURA all'estero.

14 Ogni intervento di assistenza tecnica è preceduto da una diagnosi a controllo elettronico di IMPRESSA.

15 Il personale specializzato addestrato e istruito da JURA effettua gli interventi di assistenza in modo competente ed esperto.

2 3 4 5

6

7

claris plus
water care
filtereinsatz
filter cartridge
cartouche filtrante
cartuccia filtrante
cartucho de filtro
new • neu • nouveau
nuovo • nuevo

6
IMPRESSA

10

3
IMPRESSA SUBITO ACQUA

11

12

Auto-Cappuccino
Reiniger
Détergent
Auto-Cappuccino
Auto-Cappuccino
Cleaner
250 ml
IMPRESSA

SERVICE-FABRIK

14

15

12 Segnalazioni sul pannello delle spie di manutenzione e sul display a simboli

Segnalazione	Causa	Rimedio
La spia di manutenzione è accesa o lampeggiante	Segnalazione della IMPRESSA	▸ Aprire lo sportello di servizio e controllare le altre spie
Spia di manutenzione e spia del serbatoio dell'acqua lampeggianti	Serbatoio dell'acqua vuoto. Impossibile preparare specialità di caffè o acqua calda	▸ Riempire il serbatoio dell'acqua (cfr. il capitolo 2 »Operazioni preliminari e messa in servizio – Riempimento del serbatoio dell'acqua«)
Spia di manutenzione e spia del contenitore dei fondi di caffè lampeggianti	Contenitore dei fondi di caffè pieno. Impossibile preparare le specialità di caffè; possibile solo erogare l'acqua calda	▸ Vuotare il contenitore dei fondi di caffè e la vaschetta del gocciolatoio
Spia di manutenzione e spia del contenitore del caffè in grani lampeggianti	Contenitore del caffè in grani vuoto. Impossibile preparare le specialità di caffè; possibile solo erogare l'acqua calda	▸ Riempire il contenitore del caffè in grani. La spia si spegne dopo avere preparato una specialità di caffè (cfr. il capitolo 2 »Operazioni preliminari e messa in servizio – Riempimento del contenitore di caffè in grani«)
Spia di manutenzione e spia di pulizia accese	La IMPRESSA richiede la pulizia dopo avere erogato 200 caffè o avere eseguito 80 risciacqui all'accensione	▸ Eseguire la pulizia (cfr. il capitolo 8 »Manutenzione – Pulizia dell'apparecchio«)
Spia di manutenzione e spia di decalcificazione accese	La IMPRESSA richiede la decalcificazione	▸ Eseguire la decalcificazione (cfr. il capitolo 8 »Manutenzione – Decalcificazione dell'apparecchio«)
Spia di manutenzione e spia del filtro accese	Cartuccia filtro CLARIS plus esaurita	▸ Sostituire la cartuccia filtro CLARIS plus (cfr. il capitolo 8 »Manutenzione – Sostituzione del filtro«)

Segnalazione	Causa	Rimedio
Spia di manutenzione e spia di pulizia lampeggiano 2 volte	Sistema troppo caldo per la pulizia	▶ Attendere qualche minuto
Spia di manutenzione e spia di decalcificazione lampeggiano 2 volte	Sistema troppo caldo per la decalcificazione	▶ Attendere qualche minuto
Il simbolo di manutenzione lampeggia 2 volte	Sistema troppo caldo per il risciacquo di manutenzione ed il risciacquo prima dello spegnimento	▶ Attendere qualche minuto
La spia di manutenzione e tutte le altre spie dietro allo sportello di servizio lampeggiano contemporaneamente	Guasto di natura generale	▶ Spegnere la IMPRESSA premendo l'interruttore di alimentazione. Se il guasto persiste anche alla riaccensione, contattare il Servizio clienti del proprio paese. Il numero di telefono è riportato nel capitolo 17 »Come contattare JURA«

13 Risoluzione di eventuali problemi

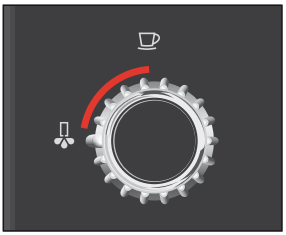
Problema	Causa	Rimedio
Macina caffè particolarmente rumoroso	Corpi estranei all'interno del macina caffè	▸ Contattare il Servizio clienti del proprio paese (cfr. il capitolo 17 »Come contattare JURA«)
La spia del contenitore dei fondi di caffè lampeggia in continuazione	Cassetto con contenitore dei fondi di caffè non correttamente inserito	▸ Inserire correttamente il cassetto
Troppa poca schiuma quando si schiuma il latte	Ugello Easy-Auto-Cappuccino sporco	▸ Pulire l'ugello Easy-Auto-Cappuccino (cfr. il capitolo 8 »Manutenzione — Pulizia dell'ugello Easy-Auto-Cappuccino«)
Durante l'erogazione il caffè esce solo a gocce	Caffè troppo fine, o caffè premacinato troppo fine, ottura il filtro	▸ Selezionare una macinatura più grossolana o usare caffè premacinato meno finemente (cfr. il capitolo 2 »Operazioni preliminari e messa in servizio — Regolazione del macina caffè«)
Non è possibile impostare la durezza dell'acqua	E' stata attivata la cartuccia filtro CLARIS plus	▸ Disattivare la cartuccia filtro CLARIS plus (cfr. il capitolo 2 »Operazioni preliminari e messa in servizio — Inserimento e attivazione del filtro«)
Spia di manutenzione accesa, spia del contenitore del caffè in grani continua a lampeggiare pur avendo riempito il contenitore	L'apparecchio rileva il riempimento del contenitore del caffè in grani solo quando prepara il caffè	▸ Preparare una specialità di caffè

Se i rimedi suggeriti non risolvono il problema, contattare il Servizio clienti del proprio paese. Il numero di telefono è riportato nel capitolo 17 «Come contattare JURA».

14 Trasporto e smaltimento conforme alle normative ambientali

Svuotamento del sistema

Lo svuotamento del sistema si rende necessario in caso di trasporto di IMPRESSA per prevenire danni dovuti al gelo.



Condizione preliminare: la IMPRESSA è pronta all'uso.

- ▶ Collocare un recipiente sotto all'ugello.
- ▶ Ruotare il Rotary Switch sul simbolo del vapore.
- ▶ Per confermare la selezione, premere il Rotary Switch.
  Il simbolo del vapore lampeggia finché l'apparecchio non si è riscaldato. Il segmento luminoso della manopola lampeggia appena viene raggiunta la temperatura necessaria.

- ▶ Aprire la manopola.
  Dall'ugello fuoriesce vapore.
- ▶ Estrarre il serbatoio dell'acqua e vuotarlo.
  Il vapore continua ad uscire dall'ugello fino a svuotamento completo del sistema. Il segmento luminoso della manopola lampeggia.
- ▶ Chiudere la manopola.

i La spia di manutenzione e la spia del serbatoio dell'acqua lampeggiano. Ignorare queste spie.

- ▶ Per spegnere la IMPRESSA premere il Rotary Switch.
- ▶ Disattivare la IMPRESSA premendo l'interruttore di alimentazione.

i Il sistema dovrà essere riempito quando l'apparecchio viene rimesso in funzione (cfr. il capitolo 2 »Operazioni preliminari e messa in servizio – Prima messa in servizio«).

Trasporto

Conservare l'imballo protettivo di IMPRESSA in caso di eventuale trasporto.

Smaltimento

Smaltire gli apparecchi usati in conformità con le normative ambientali. Gli apparecchi usati contengono materiali utili che devono essere avviati al riciclaggio. Pertanto occorre smaltire gli apparecchi usati servendosi degli appositi sistemi di raccolta.

15 Dati tecnici e valori di riferimento

Dati tecnici

Tensione	220 – 240 V AC, 50 Hz
Assorbimento	1450 W
Intensità di corrente	6,6 – 6,0 A
Marchi di sicurezza	ⓢ
Pressione pompa	statica max. 15 bar
Capacità serbatoio dell'acqua	1,9 l
Capacità contenitore dei fondi di caffè	ca. 16 porzioni
Lunghezza del cavo	circa 1,1 m
Peso	9 kg
Dimensioni (L x H x P)	28 x 34,5 x 41 cm

Targhetta dei dati tecnici

La targhetta con i dati tecnici è applicata sotto alla parte inferiore della IMPRESSA. Di seguito la spiegazione dei dati tecnici:

- V AC = tensione in Volt (corrente alternata)
- W = assorbimento in Watt

Marchi

CE Questo prodotto è conforme a tutte le direttive CE vigenti in materia.

ⓢ Questo prodotto è conforme a tutte le normative svizzere »SEV« (Ispettorato federale degli impianti a corrente forte) vigenti in materia.

Impostazioni di fabbrica in modalità di programmazione

Cartuccia filtro CLARIS plus	No
Durezza dell'acqua	Livello 3
Ora di spegnimento automatico	Dopo 4 ore

16 Tecnologie chiave e la gamma IMPRESSA

1 Intelligent Pre Brew Aroma System (I.P.B.A.S.©).
Il caffè perfetto non nasce dal caso, ma è frutto del raffinato sistema di preinfusione Intelligent Pre Brew Aroma System© che permette di estrarre il meglio degli aromi da qualsiasi miscela e tostatura di caffè.
1a I grani di caffè appena macinati dal macina caffè scendono sotto forma di polvere nel cilindro di erogazione.
1b Nel cilindro la polvere viene pressata alla perfezione.
1c Durante la preinfusione la polvere viene inumidita, i pori si dilatano assorbendo l'umidità e si sprigionano gli aromi.
1d Con l'infusione il caffè scende nella tazza: perfetto, con la sua crema vellutata per un intenso piacere.

2 La gamma IMPRESSA comprende le seguenti serie:
- la serie IMPRESSA Z, ovvero: il cappuccino premendo un solo pulsante; raffinata tecnologia professionale per la casa
- la serie IMPRESSA S, per la clientela esigente
- la serie IMPRESSA J5, piacere intenso, design raffinato
- la serie IMPRESSA F, semplice da usare, vincitrice di numerosi premi
- la serie IMPRESSA C, Click & Drink
- la serie IMPRESSA X, studiata per la gastronomia e l'ufficio

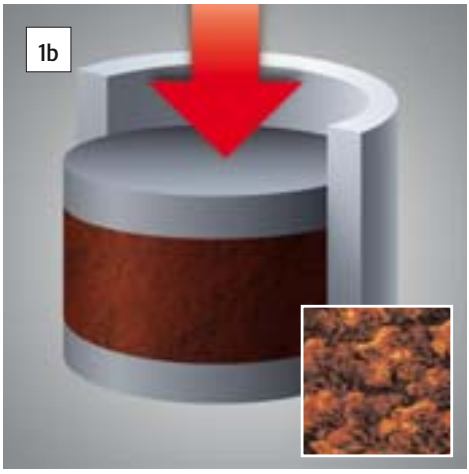
Si lasci consigliare dai rivenditori specializzati JURA.

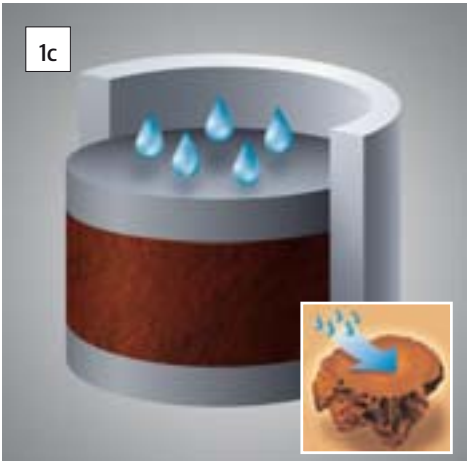
@ Sul sito www.jura.com potrà trovare un consulente alle vendite.

3 Per un caffè di qualità perfetta è fondamentale la corretta macinatura. Per questo l'apparecchio è dotato di un macina caffè a 6 gradi di macinatura a elevate prestazioni, con macine coniche in acciaio temprato.
4 L'unità centrale di decozione a capienza variabile contiene da 5 a 16 grammi di caffè. Ciò consente di preparare contemporaneamente 2 tazze con una sola infusione.
5 Tubi a lunga durata realizzati con una pregiata lega d'acciaio conducono l'acqua attraverso i Thermoblock in cui viene scaldata alla temperatura richiesta.

I.P.B.A.S.©

INTELLIGENT PRE BREW AROMA SYSTEM





IMPRESSA Z

IMPRESSA S

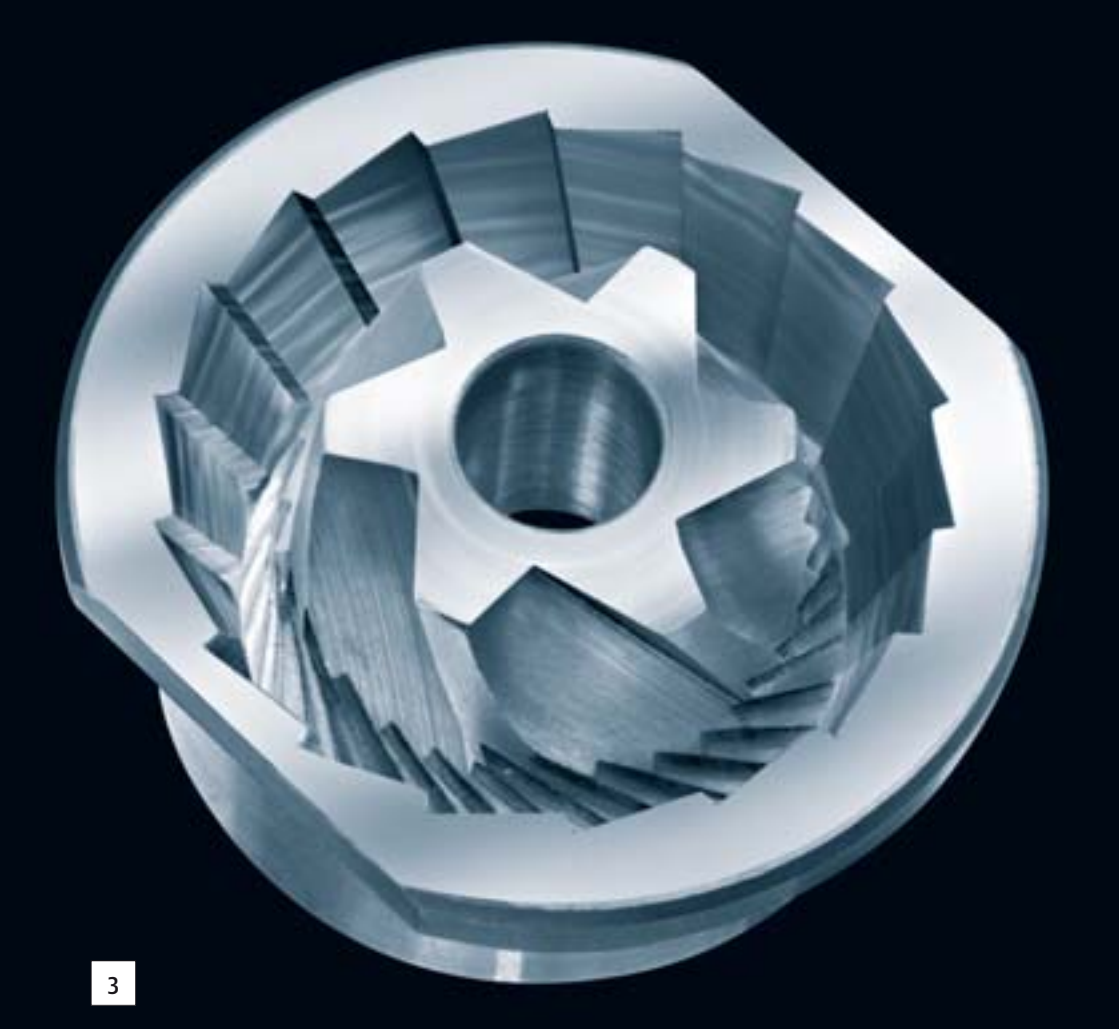
IMPRESSA J

IMPRESSA F

IMPRESSA C

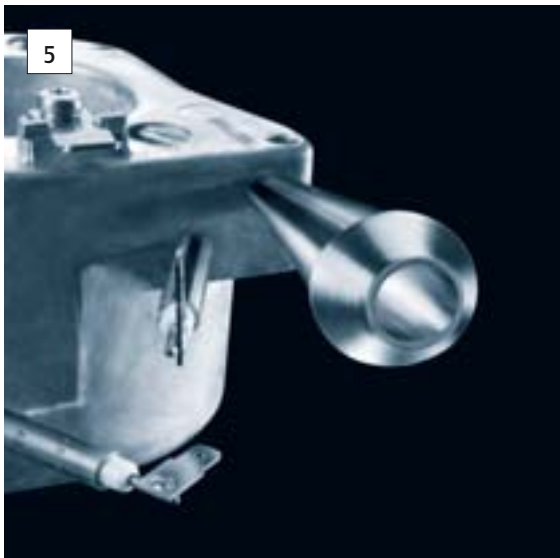
IMPRESSA X

IMPRESSA XF



3

4



5

17 Come contattare JURA

Svizzera: JURA Elektroapparate AG, Niederbuchsiten

Servizio clientela	JURA Servizio clientela
Tel.	062 389 82 33
E-mail	kundendienst-kaffee@jura.com
Orario d'apertura	Lunedì – Venerdì 08.00 – 18.00 Sabato 09.00 – 16.00
Indirizzo distributore	JURA Elektroapparate AG, Kaffeeweltstraße 10 4626 Niederbuchsiten

Italia: B.G.R. Distribution S.p.A., Cinisello Balsamo

Tel.	+39 02 6171986
E-mail	info@bgrdistribution.com
Raggiungibilità	Lunedì – Venerdì 08.30 – 13.00; 14.00 – 17.30
Indirizzo distributore	B.G.R. Distribution S.p.A. Via Monfalcone, 41 20092 Cinisello Balsamo (MI)
Indirizzo servizio assistenza	vedi elenco allegato o su www.jura.it area clienti

Indice alfabetico

A

Accensione 20
Accessori 59
  Per l'apparecchio 59
  Per la manutenzione 59
Apparecchio
  Accensione 20
  Collocazione 13
  Decalcificazione 43
  Disattivazione 20
  Pulizia 41
  Risciacquo 40
Attivazione
  Filtro 16

B

Barista 30

C

Caffè in grani
  Cfr. Contenitore del caffè in grani
Caffè in polvere
  Cfr. Preparazione con il caffè premacinato
Caffè macinato
  Cfr. Preparazione con il caffè premacinato
Cartuccia filtro CLARIS plus
  Cfr. Filtro
CLARIS plus 49, 57
Connector System© 12
Contenitore del caffè in grani 4
  Riempimento 14

D

Decalcificazione 43
  Serbatoio dell'acqua 48
Disattivazione 20
Durezza dell'acqua 18
  Impostazione 18
  Rilevazione 18

F

Filtro
  Attivazione 16
  Inserimento 16
  Sostituzione 40
Filtro per l'acqua
  Cfr. Filtro

G

Grado di durezza dell'acqua
  Cfr. Durezza dell'acqua

I

Impostazione
  Durezza dell'acqua 18
  Intensità del caffè
  Cfr. Impostazioni temporanee durante la preparazione
  Ora di spegnimento automatico 37
  Quantità di acqua
  Cfr. Regolazione della quantità di acqua
Impostazione dell'ora di spegnimento automatico 37
Impostazioni permanenti in base alla dimensione della tazza 36
Impostazioni temporanee durante la preparazione 21
Inserimento
  Filtro 16

M

Macina caffè
  Regolazione 19
Messa in servizio
  Cfr. Prima messa in servizio
Modifica dell'intensità del caffè
  Cfr. Impostazioni temporanee durante la preparazione

O

Ora di spegnimento
  Cfr. Impostazione dell'ora di spegnimento automatico

P

Polvere di caffè
Cfr. Preparazione con il caffè premacinato
Preparazione
Acqua calda 35
Caffè espresso 31
Caffè lungo 31
Caffè premacinato 33
Cappuccino 32
Schiuma di latte 34
Preparazione con il caffè premacinato 33
Preparazione del caffè espresso 30
Preparazione del caffè lungo 31
Preparazione del cappuccino 30
Preparazione dell'acqua calda 35
Preparazione della schiuma di latte 34
Prima messa in servizio 14
Pulizia
Apparecchio 41
Ugello Easy-Auto-Cappuccino 46

Q

Quantità del caffè
Cfr. Regolazione della quantità di acqua

R

Regolazione
Macina caffè 19
Regolazione della quantità di acqua
Permanente
Cfr. Impostazioni permanenti in base alla dimensione della tazza
Temporanea
Cfr. Impostazioni temporanee durante la preparazione
Regolazione del macchina del caffè
Cfr. Macchina del caffè: Regolazione
Ricette 24
Riempimento
Contenitore del caffè in grani 14
Serbatoio dell'acqua 14
Risciacquo
Apparecchio 40
Ugello di erogazione del caffè
Cfr. Apparecchio: Risciacquo
Ugello Easy-Auto-Cappuccino 46
Risciacquo dell'ugello di erogazione del caffè
Cfr. Apparecchio: Risciacquo
Rotary Switch 11

S

Serbatoio
Cfr. Serbatoio dell'acqua
Serbatoio dell'acqua 4
Decalcificazione 48
Riempimento 14
Servizio di assistenza 60
Sostituzione
Filtro 40
Specialità
Specialità di tendenza a base di latte 57
Specialità di caffè 30
Stand-by 20
Cfr. Disattivazione

U

Ugello
Cfr. Ugello Easy-Auto-Cappuccino
Ugello Easy-Auto-Cappuccino 4
Pulizia 46
Risciacquo 46

Direttive

L'apparecchio è conforme alle seguenti direttive:

- Direttiva 73/23/CEE del 19/02/1973, Direttiva Bassa Tensione, e successiva Direttiva 93/68/CEE.
- Direttiva 89/336/CEE del 03/05/89, Compatibilità Elettromagnetica, e successiva Direttiva 92/31/CEE.

Modifiche tecniche

Con riserva di modifiche tecniche.

Le illustrazioni contenute nel manuale di IMPRESSA C5 si riferiscono al modello IMPRESSA C5 Platin. La Sua IMPRESSA può differire per alcuni dettagli.

La Sua opinione

La Sua opinione è importante per noi!
Ce la comunichi contattandoci tramite il sito www.jura.com.

JURA Elektroapparate AG
Kaffeeweltstraße 10
CH-4626 Niederbuchsiten, Svizzera

www.jura.com